Boxoft Image To PDF Demo.
Purchase from www.Boxoft.com to

ليا في منفعة من [illegible] الامام [illegible] قال ابن ماسويه ان الملح السليماني ينفع من جميع الاوجاع ويقي
يذهب بالنسيان ويصفي اللون ويذهب بالكلف والبهق والتخمة ويسخن الكلى ويذهب الم المفاصل و
وجع الركبتين ويزيل الربو ويحرك الجماع ويكثر المني ويشوق الى النساء ويذهب الهم وينفع من السم ويدخل
منه ويوخذ في الشتاء والصيف تركيبه يوخذ ملح طيب اربعة ارطال فيقلى قليا جيدا ويجعل في اناء
[illegible] ناره ثم يوخذ الملح الهندي والنوشادر والملح الاندراني من كل واحد ست اواق بزر
خمسة عشر درهما فلفل ابيض اثنا عشر درهما اذخر احد عشر درهما افتيمون سنبل الطيب [illegible]
[illegible] دار صيني [illegible] فان لم يلتق فبدله كمون مثل وزنه وربع وزنه لباب القرطم زنجبيل انيسون اصل
ثم يدق [illegible] واحد على حدته ثم يخلط بالملح ويرفع في قارورة فخار او جرة ويدفع [illegible]
[illegible] بيضة [illegible] ولا كل مع الطعام قدر [illegible] ينفع من الاوجاع [illegible]
[illegible] ولا كراهية [illegible] الشعر [illegible] من الراس والبدن [illegible]
[illegible] الثالث يفيد حفظ كل شي وفي الرابع [illegible]
[illegible] كل مرض وداء وفي الثامن يبري من [illegible] كان [illegible]
[illegible] من كل وجع فيه وفي الحادي عشر يبري من اليرقان وفي الثاني عشر [illegible]
كل ذلك باذن الله تعالى صفة تركيبه يوخذ الهليلج الاسود والاملج [illegible]
[illegible] وانيسون من كل واحد [illegible]
[illegible] يذاب بالسمن ويوخذ ستماية مثقال [illegible]
[illegible] من الماء حتى يذوب فاذا ذاب وغلي [illegible]
[illegible] منها ثلثماية [illegible] مثقال [illegible]
[illegible] فايدته في كل شي [illegible] بقدرة الله تعالى

بسم الله الرحمن الرحيم ... وبه نستعين

قال الشيخ الامام الاجل العالم الاستاذ نجيب الملة والدين عزيز الملوك والسلاطين فخر الاطباء
اوحد الشرق والغرب ذو السعادات ابو حامد محمد بن علي بن عمر السمرقندي رحمه الله تعالى
ان الله عز وجل لما خلق نوع الانسان اعدل مزاجا من جميع الحيوانات وجعل ذلك الاعتدال
عريضا غير محصور في حد ضيق ولذلك اختلفت صورهم وطباعهم وامزجتهم واخلاقهم
بخلاف ساير اصناف الحيوانات وجب ان يكون اغذيتهم واشربتهم متفننة كثيرة الاصناف
مختلفة الطبايع خلاف ما عليه غذاء ساير الحيوانات من اصنافها ليصادف كل انسان
مزاجه الاصلي والعرضي الحادث كل وقت من اختلاف سبب يعرض له للطافة مزاجه وتاثره بجميع
ما يرد عليه فيحتاج في كل وقت الى غذاء دون غذاء من اغذيته موافق لحاله وشهوته
ذلك لم ينل منه ازداد ذلك الشي اليسير وتفاقم الامر فيه حتى اشرف على المرض ولذلك قالت
الحكماء ان التخليط في زمن الصحة كالتداوي في زمن المرض وليس المراد بالتخليط الجمع بينها
واحدة اذ من المحال ان يتناول الضدان من الاغذية معا في حالة واحدة والحاكم في اختيار الاوفق
في كل وقت شهوة الصحيح وعلمه بحالات بدنه وطبايع اغذيته فوجب على كل من هو الطف طبعا
واشد تاثرا من المؤثرات غير الطبيعية فيه وبالضرورة هو الاعقل من الناس الخصوص بخصايص
الانسانية دون اصحاب الطبايع الكثيفة ان يعرف طبايع الاغذية والاشربة وخواصها وافعالها
ليتناول منها كل وقت ما هو اصلح لمزاجه واوفق لحاله فيدوم له كمال الصحة ويفوز بنفعها عاجلا
واجلا وقد جمعت كلام جالينوس واقاويل شارحي كلامه في الاغذية وجميع ما يتناوله الانسان في طبايعها
وافعالها وخواص كل واحد منها وما وجدت شيا منها الا واثبته في هذه المجلدة ليكون الناظر
مطلعا على جميع ما قاله الاولون من الاغذية ولا يفوته شي منها ومن افعالها والله الموفق
الخبز هو الذي يقوم مقام ما يتحلل من جواهر اعضاء البدن في بعض ...
وذلك ... من تلك الاغذية المستعار اسمها من ذلك لصيرورتها كذلك في ثاني الحال بعلم مفارقة

بتوفيق الله

الاغذية والاشربة

مرتين

وقد [illegible] قبضه وامساكه للبطن بان يغلى ويغلى في الماء ويصب عنه الماء بالخل والكمثرى
المسمرط والزعرور واشباهها او بماء الريباس المز وماء الحصرم والسماق او بقلة الحمقاء والعدس
يحتاج في طبخه ان يلقى في كل رطل منه ستة ارطال ماء ومن اشياء ما يتخذ اذا اتخذ باللحم المملح لانه يزيد
في غلظه ويبوسته واما باللحم الطري السمين محمود معه وهو من اوفق الاغذية لاصحاب الذوب والحكة
التي من قرحة الامعاء ومن ابلغ الاشياء في حبس الطمث ويصلح للبثور وليس يوافق العدس الا من كان
في جسمه فضول مائية واما من كان ما بين البدن نحيفا مائلا الى السوداء او كان دمه غليظا فهو
اردى الاشياء له لانه يولد الامراض السوداوية [illegible] وهو يضر البصر الصحيح لتجفيفه
غلظه — وينفع البصر اذا كانت به افة من رطوبة ولا ينبغي ان يطبخ العدس بشي حلو لانه يزيد في غلظه

الباقلي

جوهره ليس بكثيف لكنه رخو سخيف خفيف الوزن ولذلك ليس يتولد منه
لحم مكتنز فيه صلابة وسرعة الحدار [illegible] الكيموس المتولد منه ليس برديء ولا يحدث عنه سدد وهو
من الاغذية التي تحفظ القوة وتزيد في اللحم وتخصب البدن [illegible] وهو منفخ لا يكاد ينفك شيء من الحبوب
في ذلك ولا يزول نفخه بكثرة الطبخ كما تزول نفخ الشعير وهو اغلظ واعسر هضما من كشك الشعير
وله لك غذاؤه اكثر من غذاء كشك الشعير وليس نفخه مقصورا على المعدة والامعاء بل يحدث
[illegible] او تمددا في جميع البدن وسدرا ويثقل الرأس ويري احلاما مشوشة ومما يبطل نفخه ان يطبخ
طبخا قويا بعد الانبات في الفلوة والقشر ويوكل ويجاورد مع شيء ما يسخن ويلطف وهو يبرد ويجفف
مثل الشعير الا انه في هاتين الحالتين قريب من الاعتدال والباقلي الرطب الطري بارد رطب
في الدرجة الاولى وغذاؤه اقل والحداره اسرع ونفخه اكثر يكثر البلغم في المعدة والامعاء ويهيج فيها الرياح
وفيه شيء من المرارة والقبض بها [illegible] ويخشن الحلق ويحدث الحكة والباقلي رديء لمن [illegible]
ما التوليج الرحى والمسوقي وقشره قابض ولذلك ينفع المطبوخ بقشره في خل ممزوج من الذرب
والقيء واما جرمه فطهاية من الجلاء ويعين على نفث الرطوبة من الصدر والرية ان اكل بغير ملح او [illegible]
ملح وهو ينفع اصحاب السعال ويلين الحلق ويمنع النوازل الرقيقة التي تنزل من الرأس ويكون
فيها السعال القلق بالليل من [illegible] وجلاؤه ايضا ينفع الكلف [illegible] جدا كثير
الصعود الى الرأس مثقل له ومن كان يعتريه الرياح في البطن فالاجود ان لا يقربه فان اضطر اليه

الكلى الاوراق الراسبة ويهيج الكرويا والكمون والصعتر والكراث ليكسر نفخه والترمس
خروجه من البطن [illegible] من صعوده كان الى الرأس ومما يسرع من خروجه ويمنع انضمامه
نفخه اكله بالملح الكثير والاصطباغ بالمري من بعد اكله المدقق [illegible] الماء البارد
دقيق الباقلي بالخل والعسل ينفع من الفسوخ الحادثة في الاعصاب [illegible] شحم [illegible] من الاورام
الحادثة من الضربة ويلوح بعض العصارات الباردة ضماد نافع من الاورام الحادثة في
الانثيين والثديين **الحمص** جرم الحمص عسر الانهضام كثير الغذاء والدم المتولد منه ليس بجيد
ونفخه ليس بدون نفخه الباقلا وفيه من قوة الجلاء اكثر من ما في الباقلا يجي [illegible] البول والطمث
ويلين البطن وينقي الكبد والطحال والصدر والكلى معين على خروج الجنين ويصير [illegible] الكلى والمثانة
وفيه جوهران يخالطان له اذا طبخ فارقاه وصارا في الماء احدهما حلو يدر البول والآخر مالح يلين البطن
ويمكن ان يكون هذا [illegible] بسبب [illegible] كذلك قيل ان الحمص [illegible] الا ما يفعل الحمص ولذلك قيل
في العجين والخل في الارض والماء المطبوخ فيه الحمص مع الكمون والدارصيني والشبث يكون مسخنا
ملطفا مقطعا للاخلاط الغليظة [illegible] الحمص بانعاس الاوراق البلغمية والرياح الغليظة ووجع الظهر
ومن اكله مسلوقا من عن حاجة الى الباه مليا كلا بالصعتر والملح والفوتنج ونوع من الحمص يفتت الحصا
التي في المثانة والكلى وهذا النوع منه اسود وصغير الجسم والاجود ان يحسي الماء الذي طبخ
فقط وخاصة اذا طبخ معه الكرفس والجمار وصب عليه دهن اللوز وهو اشد حرارة من الابيض الحمص
الابيض حار في آخر الدرجة الاولى ورطب في وسطها ورطوبته مازجة لجرمه ممازجة يعسر على
حرارة المعدة تمييزها وطبخها [illegible] فلهذا السبب يكون اكثر نفخه في العروق وكذلك
يهيج شهوة الجماع ويزيد في المني واللبن ويحسن اللون [illegible] خاصة اذا خلط بالباقلا وادام بالماء واكل نيا
على الريق يحدث الانعاظ ودقيقه يحلل الاورام الحادثة عند الاذنين والخنازير اذا ضلت ويحلو الجرب
والنمش والكلف ويعد والوز افضل من كل شيء لشدة اختلاط رطوبته بالحرارة وعسر تحليلها مع غلظه
ولكون غذائه يجري على العظم [illegible] الى الزبد صابرا على تلك الحرارة حافظا للرطوبة [illegible] غذاء
رطبا قويا ولذلك ينفع الجماع المتجدد منه [illegible] ومن الباقلا
اقل نفخا والرطب منه منفخ بطيء الهضم مولد للفضول [illegible] ولا [illegible]

ولا ينفع

ولا ينبغي أن يشرب عليه الماء ساعة يؤكل لئلا يكثر نفخه وأما فيه فرط الانهضام جدا لا يكاد ينزل حتى لو صح
ذلك سفلا ... بالمحرورين ... ويعطش في أمراض الاستسقاء باجات ... الدسمة جدا فإنه لم ينزل
ذلك ولذا وجاء على المعدة صعبة تتبدد في الثقل ويعسر خروجه والم الكلى والامعاء وقد قيل أنه لا ينبغي
أن يؤكل الحمص قبل الطعام ولا بعده ولكن في وسط منه وأظن ذلك لاجتماع الخلال الثلث فيه رداءة الدم
المتولد منه وعدم أسباب التأخير وعدم أسباب التقديم كالقبض والامساك والتليين والازلاق لان القوة
الجالية التي فيه تفارقه عند الطبخ ودهن الحمص أذهب للقوبا. **الماش** مرد محمود الكيموس خصوصا المقشر
وهو قريب من الباقلي وليس معه من القوة الجلاء ... مع الباقلي ولذلك يبطل الجلاء منه وغذاؤه أقل من غذاء
الباقلي ويتخذ من الماش حسوا يصلح لأصحاب ... والسعال كما يتخذ من الباقلي وبارد في الدرجة الأولى معتدل
في الرطوبة واليبس غيوانه الى اليبس أقرب وخاصة غير مقشر لأن في قشره عفوصة يبوسة دون برد العدس
وماء الماش يلين الطبيعة وجرمه يحبس وخاصة إذا طبخ مرتين وطيب بالحلحال والسماق أو بحب الرمان
أو بماء الحصرم وهو غذاء خفيف جيد للمحمومين إذا طبخ بدهن اللوز الحلو مع البقول الموافقة لذلك وأفضل
أوقات استعماله الصيف وهو صالح للمحرورين ومن يحتاج الى تبريد لطيف لانه يبرد ويغذو غذاء ليس بالكثير
وصلاحه للمحرورين أن يطبخ بماء القرطم ... على الرض والفتح والوهن. **الترمس** إنما الترمس
فإنه قبل أن يطيب دواء لا غذاء وذلك أنه قوي المرارة وإذا نقع وصب ماؤه مرات أو طبخ بالماء والملح
حتى يذهب مرارته كان أحد الحبوب التي يتغذى بها وهو غذاء غليظ عسر الانهضام بطيء الانحدار لأن
جوهره صلب أرضي يتولد منه خلط غليظ خام إن لم يستحكم هضمه فإذا انهضم كان غذاؤه غذاء كثيرا
ولذلك صار موافقا لأصحاب الكد والتعب ومما يعين على هضمه أن يطبخ بالماء والملح والصعتر والانجدان والفوتنج
ويصب عليه المري في الزيت وليس الدم المتولد منه برديا ... أفضل من العدس وبان به أقل من يبس العدس
وهو ... على اطلاق البطن ولا على حبسه وإن تركت فيه مرارته يسيرة ولم ... تعديه أسرع في الانحدار
عن المعدة ويقتل الدود التي في الامعاء وهو حار في الأولى يابس في الثانية ... وإذا ...
النهوش والطين ... شربا وطلاء ويخرج الحيات ... داء الثعلب

وينفع السدد من الرئة والكبد والطحال ويوافق البلغمي ويدفع الافعال من جرمه لا سيما الذي اخذ العلك
ويحلل الخنازير والصلابات اذا وضع عليها مطبوخا بالخل والزيت ينفعهم من عرق النسا والجرب والبهق
والاكلة وينفع افواه البواسير **اللوبيا** ان اللوبيا كثير الرياح والنفخ وينفخ اقل من نفخ الباقلا وقريب
من نفخ الماش والعدس ويخرج من البطن وخروجه اسرع من خروج الماش الا ان رطوبته كثيرة في الدم المتولد
اقل جودة من الدم المتولد من الماش واغلظ واقرب من البلغم وهو حار رطب في الدرجة الاولى يخصب
وينفع الكلى ويدر البول والطمث وخاصة اللوبيا الاحمر لان فيه حرارة وتلطيفا يلطف الاخلاط بعض التلطيف
وتليين البطن ويسقط الاجنة ويرى احلاما رديئة واللوبيا ليس بصالح للمعدة بل يغثي ويبخر ولذلك ينبغي
ان يوكل بالخل والخردل والسذاب والمري فان اكله يبخر الى الرأس ويولد الغثي والمري يذهبان ايضا
بما فيه من تقليب النفس ويطيبانه ويشهيانه الى الطبيعة ويسرعان باخراجه من البطن والسذاب يكسر
نفخه وريحه ان اكل اللوبيا طريا مع غلفه كما هو عادة اكثر الناس كان غذاؤه اقل الا ان انحداره وخروجه
اسرع لا سيما اذا اكل مع المري وتمام يعين على هضمه ويقلل نفخه الملح والصعتر والفلفل واستعمال اللوبيا
وخاصة الاحمر منه في المغثيات لغثيته وتقليبه النفس وتلطيفه الاخلاط بعض التلطيف **الجلبان**
يشبه الماش الا انه اكبر وكانه الكادرس والكلكل وهو مجفف قليل الغذاء ردي الدم يولد خلطا
سوداويا ويضر بالعصب وهو بارد في الدرجة الاولى يابس في الثانية فان اضطر الى ادمان اكله او خبزه
فليلاحق مضرته بالاكثار معه من الحلو والدسم وبعض البدن من السوداء ويمرخ خرز العنق والظهر ومخارج
الاعصاب بالادهان الحارة العطرة المقوية والاستحمام بالماء العذب الفاتر ثم الوقوع بعقبه في الماء
البارد ليسلم من مضرته العصب وتغليظه للحواس وتوليد السوداء **البلوط** قد يتخذ من البلوط خبز
وهو عاقل للبطن جدا ويبس يسلم وخاصة من لم يعتد من مضرة ادمانه الا بالاكثار من الدسم والحلو
والاشربة الحلوة وهو بطي الانهضام منفخ في البطن الاسفل وطبعه بارد في الاولى يابس في الثانية والشاهبلوط
اكثر غذاء لما فيه من الحلاوة اكثر خروجا بالاضافة الى البلوط الا انه اكثر رياحا منه وهو حار يابس
في الاول يمنع النزف ويقطع البول وعسى ان يكون لقبضه وامساكه البطن كما ذكرنا في الجاورس

في الحبوب والبزور

مصلحها ... بحر

بزر الجوز و البزور التى لا تعقد الحبوب منها الجلبة وهى معتدلة مغثية لا سيما ان اكلت
بغير خبز وليس الخلط المتولد منها بمحمود قوتها منضجة ملينة وفيها جلاء تهيج الامعاء للدفع وماؤها
المغلى المصفى اذا خلط بالعسل القليل وشرب بحدر جميع الاخلاط الردية التى فى الامعاء ويحدر الطمث
ودم النفاس وان طبخت مع التين واخذ ماؤها وقوم بالعسل ولعق فانه يصفى الصوت ويلين الحلق ويجلو البلغم
الغليظ وينفع السعال العتيق والربو والمنبوتة منها اذا اكلت وحدها قبل الطعام مع مرى وخل اعانت
على اطلاق البطن وان اكلت مع الخبز على طريق ما يتادم به كان تليينها للبطن اقل وهى حارة فى الدرجة الثانية
يابسة فى الاولى فاذا ابتت نقصت فى هذين الخلتين جميعا وقد يوكل بقلها قبل ان تبرز ...
ايضا تصدع اذا اكثر منها الا انها تنفع المعدة التى فيها غثى والجلبة تحلل الاورام الصلبة والبلغمية وتنقى الجراز
وتنقى وجه البدن **السمسم** وهو اكثر البزور دهنا والصحيح منه لا يستهضم البتة والمدقوق يسرع
بطى الانهضام يغثى ويرخى المعدة ويسقط الشهوة ويغير النكهة ويولد خلطا غليظا لزجا واصلاحه ان يقلى
ويوكل بالعسل وهو حار فى الاول رطب فى الثانية يسمن البدن وغير المقشور منه اسرع انحدارا والمقشور اكثر
تسمينا ودهنه يسكن حرقة المعدة وحدة الاخلاط ويلين تشنج الاعصاب وينفع الخشونة والسعال
والحكة الا انه يرخى المعدة **الخشخاش الابيض** وقوته التبريد وقليل يبس ولذلك ينوم نوما معتدلا
قصدا وينفع من تحلب من راسه نزلة رقيقة حادة ويسكن السعال الحادث من الحرارة وليس يصل منه الى
البدن كثير غذاء والاجود ان يوكل مع العسل والسكر وهو بطى الانهضام بارد فى الثانية يابس فى الاولى
ينفع من نفث الدم ويحبس البطن ومع العسل يزيد فى المنى ويشهى الى ان يكثر ذلك ... جوهره مع دسم فيه
فيغلظ المنى ويكثره حتى لا يتحلل بسرعة ويزيد فى الباه اكثر مما يزيد فيه بالنزاف وثباته اكثر
بزره **بزر الكتان** هو ردى للمعدة عسر الانهضام نفاخ وما يناله البدن منه من الغذاء يسير
والمقلو منه يعقل البطن ويدر البول وينفع العسل من السعال البلغمى ... وينضج النفث
وهو حار فى الدرجة الاولى معتدل فى الرطوبة واليبس يعين على الباه اذا اكل منه مقدار ... العسل
وهو ردى للمعدة مسكن للاوجاع ... من الاطفال ... و العسل **السهدانج**

وهو عسر الانهضام ردي للمعدة مصدع مسخن ايضا باقوى ويرتفع منه الى الراس بخار رطب وحار في مظان العصر
الا انه يلطف ويدر البول ويحلب المخ والرياح وهو حار في الثانية يابس في الثالثة محبب للمني ويشق تيبث الاكام
المتولد منه ردي ويدفع ضرره اللوز والخشخاش والسكر والسكنجبين ان شرب بخل وهو هنا ينشف البلة التي
ترشح من الاذن وعصارة ورقه تنفع من وجع الاذن الحادث من البرودة ودهنه الحار نافع لطول الشعر
يستعمل بدلا اذا ادرخت **القرطم** (عصفر) وهو ملين للبطن مسهل للبلغم اذا اخذ منه اوقيا بالماء والعسل
ومعجونا بالتين او منه اوقية في مرقة الديك العتيق او مطبوخا فيه واسنانه قوية وما ينال منه البدن من
الغذاء يسير وهو حار في الثانية يابس في الاولى ردي للمعدة **بزر القثاء والقثد والبطيخ**
هذه البزور تلين البطن وتدر البول وتنفع السعال الحادث من الحرارة وما ينال منها البدن
من الغذاء كثير **بزر الفنجنكشت** قد ياكل بعض الناس من هذا مقلوا اريد به تسكين شهوة الجماع
وما ينال منه البدن من الغذاء يسير مجفف مسخن محلل للرياح بقوة وبهذه الاسباب كلها يصلح
لمن يتعفف عن الجماع وليس يصدع كما يصدع الشهدانج لا سيما اذا قلي والمقلو اكثر تحليلا للرياح
وهو حار يابس في الدرجة الثانية قوته ملطفة وفيها ايضا قبض ولذلك يصلح للسدد في الكبد والطحال
لان الخلط المسدد اذا لطف وذاب يحتاج الى ذلك قوة الاعضاء لتدفع عن نفسها واتساع مجاري
الاعضاء ويعينها على ذلك **حب القلقل** هو حار رطب زايد في الجماع لا سيما اذا خلط بالسمسم ويخرج
بعسل الطبرزد وهو الفانيذ وليس يصدع ولا اخلاط الذي يولده بردي فان قيل كان احد الاكباد منه
متخم فيمص هذه من الحبوب التي يتغذى بها الانسان **في اللحمان** اما اللحوم فهي اقوى
انواع الاغذية غذاء ولذلك صار الحيوانات التي تغتذي منها اقوى واشد صولة واقهر لما يغالبه
وكذلك الامم التي جرت عادتهم من الناس بالاستكثار منها غير ان بعضها يصعب الاعلى من كانت العروق الباطنة
منه قوية ولذلك ينبغي (بمرضه) وخاصة المحرورون منها البقر فانهم عن هضمها وبالاحرى اذا تم بها وعدم حاجتهم الى
الغذاء القوي او يتولد بالاخف منها وهي من اغذية الاصحاء الاقوياء واصحاب الكد والتعب والحمل
ادمانها عليهم لانه يتولد منها دم متين صحيح كثير وذلك لان اللحم يتركب من الدم وهو دم جامد واذا

القوي الصحيح

القوة الهاضمة على هضمه واستمرائه صار اكثر دما وقلت الفضلة الباقية التي تخرج منه لان غاية ما في اللحم
يصير غذاء بخلاف الحبوب ولذلك اللحم افضل الطعام وجواد اللحوم كلها حارة رطبة وتختلف بحسب اختلاف
اجناس الحيوانات وازمانها ومواضعها والبلاد وسمنها وكثرة حركتها وقلتها واختلاف اعضائها فلحوم
الحيوانات الكبيرة الجثة اغلظ واعسر هضما ولحوم الحيوانات الطيبة الرواح من المواشي والطيور قريبة من
طبيعة الانسان ملائمة لها والخصيان منها اوفق من الفحولة والاناث فان الفحولة لمكان سفادها
يكون لحومها عضلة والاناث لمكان ولادتها تكون مصوصة الرطوبة التي توجد العذوبة والدسومة
وذلك لان الولاد في الاناث يفعل فعل السفاد في الذكور فان الخصي المعنيين باخذ صفو اجساد الحيوانات عصبية
ولين اعضائها الذي يكون بسبب طيب لحمها ولحوم الكهل من الحيوانات صلبة عسرة بطيئة الانهضام
قليلة الغذاء سمجة الطعم بخلاف الطفل لرطوبته لعدم الدسومة والرطوبة التي تطيبها ولحوم الصغار جدا
كثيرة الفضول قليلة الغذاء بلغمية الا انها تنحدر سريعا عن المعدة والاجنة التي تخرج من بطون الحيوانات
الحاملة ردية لا خير في اكلها وما دامت الحيوانات في [illegible] لحومها اجود التي ولدت وصارت في القصار
وكلما كان الحيوان رطبا فلحمه ارطب وكلما كان يابسا فلحمه ايبس وكلما كان اكله وشربه اقل فهو اجف
والذكر اجف والفحل اجف من الخصي والاسود اجف من الابيض والكثير الشعر اجف من قليله والراضع من جميع
الحيوانات ارطب لحما واحرى بان يطلق البطن والمستكمل ابطأ انحدارا واكثر غذاء والحيوان الوحشي
كله اجف لحما من الاهلي وكل حيوان طبيعته يميل الى اليبس مثل العنز والماعز والظباء فما دام فتيا كان
لحمه اجود في الاستمراء واعدل غذاء لان فضل رطوبته من قبل صغر السن تعدل مزاجه وكل حيوان ارطب
من المعتدل واذا استكمل كان لحمه اجود للاستمراء والغذاء لان فضل رطوبته الطبيعية يجف بعض الجفاف
من اجل كبر السن ويعتدل واما لحوم الحيوان الهرم وان كان الحيوان في طبيعته رطبا فانه ردي الاستمراء
والدم والغذاء وما كان من الحيوان رطبا فذكره خير من انثاه والمستكمل منه خير مما لم يستكمل واذا كان
يابسا فانثاه خير من ذكره وما لم يستكمل منه خير مما قد استكمل ولحم الحيوان الجيد الغذاء الموافق له
جيد وصالح وكذلك ردي ولحم الحيوان الصحيح يولد دما اجود من لحم الحيوان السقيم ومزاج الحيوان الاهلي

ارطب من مزاج الحيوان البرى لرطوبة الهواء وقلة حركته وما يغتذى من الحيوان بغذاء اجف فهو افضل
مما يغتذى بغذاء ارطب وما يستنشق هواء نقيا افضل مما يستنشق على خلاف ذلك وكل حيوان له حركة
ورياضة افضل مما ليست له حركة ولا رياضة وما كان من الحيوانات في الجبال ففضوله اقل ليبوسة الهواء
وكثرة الحركة ولحمه اصلب وشحمه اجود كثيرا اما ما ياوى الى البطون اذ يربى في البيوت ولحم الحيوان الذى
يرعى في المواضع الجافة جاف لا فضول فيه والذى يرعى في الآجام والمواضع الرطبة رطب كثير الفضول
عسر النضج ولحم الحيوان المعتدل في السمن اجود من لحوم الحيوانات التى لا سمن لها او هى مفرطة السمن
ولحم الحيوان المفرط في السمن اذا نسى من سمنه واكل وحده فهو اجود من لحوم الحيوانات التى لا سمن لها
وارفق الحيوان للتمليح ما كان لحمه صلبا والرطوبة البلغمية فيه كثيرة واما اليابسة الاجسام والرخصة
اللحوم فلا تصلح للتمليح لان الاول يصير كالجلود المدبوغة والثانى يذوب ويفسد واللحم المملوح وان كان
في الاصل رطبا فانه يعود مجففا اشد من تجفيف كل لحم وغذاؤه قليل وكل قديد ممكسود فمناسب للحم
الطرى الذى منه عمل الا ان التمليح يزيد فضل يبس وحر ويبطؤ انهضام واما القديد فيحدث مع ذلك
كيفية اخرى بحسب التوابل والابازير التى طرحت عليه والمخلل منه المتخذ بالكزبرة اقل حرا واسرع انهضاما والطف
وخاصة ان نقع في الخل قبل ذلك واقل اللحمان عفونة اقلها شحما وايبسه جوهرا وكل ما كان من اللحوم اصلب
وما يسمى اوارطب مما يسمى بالرطوبة البلغمية فانها اذا حفظت وتركت زمانا لان منها ما كان صلبا
وجف منها ما كان رطبا وصارت كلها اسرع انهضاما واذا كانت لينة او معتدلة الرطوبة او جافة
فكلما بقيت فان اللينة تصلب والمعتدلة في الرطوبة تجف والجافة تزداد جفافا ويبسا فتصير كلها اعسر
انهضاما واللحوم التى تحفظ بالملح تبقى على احوالها في جميع امورها خلا ان تصير الين واخص
مما كان والتى تحفظ بالخل تستفيد بردا ويبسا ويعقل البطن والتى تحفظ بالملح تستفيد حرا ويبسا
اكثر وتصير اصلب مما كان الا انها تطلق البطن والاحمر من اللحوم اكثر غذاء واقل فضولا واسرع نزولا
والسمين اقل غذاء واكثر فضولا واسرع نزولا والجوع فيما بينهما والاعضاء الكثيرة الحركة القليلة
الشحم واللحم اقل غذاء واجلى هواء اقل تعبا والغليظ من اللحوم يصلح لمن يكد ويتعب واللطيف لمن

حاله بالضد

خالة فالصدر ومقاديم الحيوان ما يلي الصدر والاضلاع الى الراس احف واسرع انهضا من الذنب والكبد

ومؤخره اثقل وابرد وباطن القوايم افضل من ظاهرها لان حركات القوايم الى باطنها اكثر واقوى

والاعضاء الظاهرة كلها افضل من الباطنة لانها اكثر تحللاً وما يلي الظهر امرأ مما يلي البطن لان عظم

الصلب دايم الحركة والبطن دايم السكون والصدر ايضا امرأ لدوام حركته بالتنفس والصوت وما كان

من الاعضاء فيه السمين اكثر كان الشبع منه اسرع وما كان اللحم فيه اكثر كان الشبع فيه ابطأ وقوته

في المعدة اكثر والذي فيه السمين اكثر يطفو فوق الطعام اكثر الا ان الخيذان عن البطن اسرع وما كان

اللحم ملاصقا بالعظام امرأ مما يكون بعيدا منها لانه يتعب من تحريك العظام اكثر مما يتعب ما بعد منها

والجانب الايمن افضل من الجانب الايسر لقرب الكبد واتساعه في الغذاء الجيد واللحم اسرع انهضاما

من ساير الاعضاء واعدل غذاء وافضل اعضاء المواشي العضل لانها اكثر تعبا لا سيما وسطها

لان الغالب على اطرافها العصب وهي اسرع انهضاما واقل حرارة الا انها تولد دما مائل لزوجه

واحشاء الحيوانات كلها كثيرة الفضول عسرة الانهضام ردية الخلط مختلفة الطبايع لانها

اوعية والات بالحقيقة لا لحمان خالصة وكذلك الرؤوس لان الاعضاء التي فيها مختلفة المزاج اختلافا

شديدا فبعضها لزجة كثيرة الرطوبة وبعضها نخلة كثيرة اليبوسة والاعضاء العصبانية كلها

المتولد منها مائل الى البرودة والسو ويحتاج الى زمان طويل حتى يستحكم نضجه ويصير دما محمودا الجلد

بارد يابس اذا قيس الى اللحم وبطؤ عسر الانهضام يسير الغذاء لرقته ويبسه ولانه عصبي يولد دما فيه لزوجة

تولد السوداء واجمد الجلود جلد الراضع لغلبة الرطوبة فاذا تجاوز الرضاع غلظ جلده وعسر انهضامه منه

الاطراف التي يوثر بعض المرضى والناقهين ياوي الاكارع والشفاه والاذان يسيرة الغذاء قليلة

الحرارة لان الغالب عليها الجوهر العصبي والجلد الا انها لما كانت حركتها اكثر كان انهضامها اسرع من ساير

ما في البدن كله من العصب والجلد وفيها الزوجة والسبب في لزوجتها جوهر العصب والجلد لان جوهرها اذا طبخ صار

لزجا واليوم المتولد منه وان كان لزجا فليس بغليظ فلذلك غذاؤه غليظ واجودها من المعدة والامعاء

سريع الانهضام غذاؤها فاضلها وقلة اللحم والشحم فيها واما سرعة انحدارها فللزوجتها التي فيها

من السعال الكائن منه اذا طبخت مع كشك الشعير **الرؤوس** المشوية غليظة كثيرة الغذاء مسخنة
لا ينبغي ان يوكل الا في الزمان البارد وكثيرا ما يهيج به الحمى والتولع لكنها يقوى غاية التقوية ويزيد الدم والمني
ان انهضمت **الدماغ** بارد رطب مغثي ملطخ للمعدة ذهم لزج بطي الانحدار سريع الفساد لا ينبغي ان يوكل
قبل سائر الطعام الا اذا عزم على القي ويصلح لصاحب الامراض الحادة لانه يتولد منه دم بارد لزج والمشوي منه
ابطا نزولا واقل تلطخا للمعدة وينبغي ان يوكل مع الكوامخ والابازير اجود **مخ العظام** الذي من الدماغ
والدسم وهو قريب من الاعتدال الا انه مائل الى الحرارة يزيد في المني ويرخي المعدة ان اكثر منه **الترب**
حار رطب الا انه اقل رطوبة من السمين يرخي المعدة ويذهب الشهوة **مخ الفقار** بارد يابس
اذا قيس الى مخ العظام بطي الانهضام ليس يغذو كما يغذو الدماغ وغذاوه اغلظ من غذا الدماغ
لانه اصلب وخاصة ما بعد عن المعدة **الضروع** باردة رطبة تشبه اللبن غليظة مولدة للبلغم
كثيرة الغذاء بطيئة الهضم صالحة لاصحاب المعد والاكباد الحارة وكذلك **الخصى** الا انها اقل عذوبة
واكثر زهومة وابطا انهضاما والدم المتولد منها اقل جودة وسائر لحوم الرخوة شبيهة باللحم الا انها ارخى
وارطب واشد بياضا يتولد منها البلغم **العين** فيها حرارة يسيرة لدسمها فاما الاغشية التي فيها
فباردة يابسة فهي ضارة للمعدة لدسمها بطيئة الانهضام لعصبيتها فينبغي ان يوكل بالابازير **الانف**
بارد يابس للغضروفية التي فيه عسر الانهضام وان سلقت الخراطيم بالماء والملح بطبخ وبعين ذلك على
هضمها **الشفتان** اغلظ من الخراطيم **الاذنان** باردتان يابستان للغضروفية التي فيهما
عسرتا الانهضام **اللسان** من اخف اعضاء الراس لانه مركب من العضل ومن اللحم الرخو وغذاؤه
متوسط بين ما يولد اللحم الرخو وبين ما يولده العضل الا انه فيه غلظا وان كان كثير الحركة لاجتماع الرطوبة فيه
الغلصمة عسر الانهضام **الحنجرة** باردة يابسة يغذو غذاء يسيرا للغضروفية **الاكارع**
قليلة الغذاء والفضول تولد دما باردا لزجا وهي صالحة للمحمومين ومن يحتاج الى غذاء قليل ولمن به نفث الدم
او سحج الامعاء وجري الدم من افواه البواسير وبالجملة لمن يحتاج الى تبريد وتسكين وتوليد الدشيد لتجبير عظم
مكسور **الكرش والامعاء** قليلة الغذاء صلبة عسرة الانهضام والمتولد منها بلغم رديء جاف الى البرد
شكنبه

البرد تولد

البرد ويتولد عن دمائها بلاغم كثيرة **الاكباد** جيدة الغذاء لانها اكباد الحيوانات المحتان .
كالجداد والحملان والديوك والدجاج السمينة وامزجتها حارة رطبة وغذاؤها اكثر من اللحم وساير
الاحشاء الا انها بطية الانهضام فلا ينبغي ان يكثر منها ويختار المكبب على الجمر تكبيبا رقيقا بالملح والدارصيني
او مطجنة بالمري والزيت **الطحال** ان الدم المتولد منه دم اسود غليظ ولا يومن على مدمنه
الامراض السوداوية ويلوس الحيوان الكبير والمهزول اردا وان اخرج منه عروقه ودق مع السمين وطبخ مع
المصادين جاد غذاوه وقل توليده للسوداء واما **الكلى** فهي باردة يابسة ردية الغذاء عسر الانهضام
زهمة من قبل ما فيه البول وتولد دما غليظا ولا ينبغي ان يوكل كلى الحيوانات العظام واما كلا الجداء اعلو كل
يشوي مع الملح والفلفل وكذلك كلى الحملان **الرية** قليلة الغذاء بالنسبة الى الكبد وسريع الهضم
فضل سخافتها ورخاوتها لا تصلح ان تطبخ لفرط رطوبتها وتصلح ان تنقع في الخل والكزبرة وتشوى
ويختار رويات الحملان لا غير وتصلح ان تطبب بها نفس المحموم ومن يشتهي باكل لحم لا يجوز له ذلك يطبخ
لهم امثال هذه الرويات ويأكلون من اطرافها وما تشوى وتحشو الرطب والعصب منها واما التي يستعملها الترك
بينة مصبوبة فيها الكرات وبعض الاشياء الحارة فلا مدخل للغذاء فيها وسبيل الكوارع والصاعات سبيلها
القلب جوهر صلب بطيء الانهضام جدا الا انه اذا استحكم انهضامه غذا غذاء قليلا ليس بالردي
السمين حار رطب **الشحم** اقل حرارة ورطوبة من السمين واميل الى اليبس ولذلك كان اسرع جمودا
وهما جميعا يولدان بلغما وفضولا رطبة ويرخيان المعدة ويستحيل في المعدة الحارة الى المرارة سريعا
ويورث خشا دخانيا وغذاؤهما يسير والدم المتولد منهما ليس بمحمود **الالية** حار ردية للمعدة
متخمة يتولد الصفراء وانما يصلح منها ومن الشحم ومن السمين قدر يسير يعتد به لذة ويطيب الطعام ولا يصلح
ان يتغذى بها لانها ردية الغذاء **لحم العنق** محمود سريع الانهضام لكثرة حركته **الغضروف**
ومن الحيوان المستحكم لا ينهضم **الذنب** صلب وامره في ... لانه على صلابته اصح حالا انهضامه
وغذاؤه اللان الفضول فيه ليست بكثيرة لكثرة حركته وهذه الاعضاء تتبع الحيوانات في الغلظ واللطافة
ويسر عند الهضم وبطئه وقلة الغذاء وكثرته وجودة الخلط ورداءته بحسب اختلافها صغرها وكبرها

بحث

وعند ذلك من احوالها محمود فان انقو اطيط الا لحم صغير الحيد بن لحوما يفضل ما بين هذه الاشياء

واما ابدان المرضى فيحس بذلك **لحوم المواشي** واما لحوم المواشي من الحيوان فا قربها مزاجا واشدها ملائمة

لكيفية الانسان **لحم الضان** ومرتبته في اللحوم كرتبة الحنطة في الحبوب مشاكلة منها لمزاج الانسان ولان

مزاجه حار رطب قريب من الاعتدال ولذلك صار المعتاد للاكثر من الناس وصار الانسان لا يمله ولا يسام منه على

ادمان اكله كا يمل ويسام من غيره من اللحمان واذا طبخ اكله لا يتغير هذا الحكم بالعادة فان هذا من فضيلته ودليل

على صلاح مزاجه وكذلك من فضيلته انه يصلح ويطيب اسفيذ باجا مستويا واي نوع تخذ من الاطعمة والباجات وليس كذلك

سائر اللحمان فان منها ما يطيب بنوع ولا يطيب بغيره ويطيب بصنعه ولا يطيب باخرى ولم يكن يوجد هذه الفضيلة

فيه الا لاعتدال مزاجه او قربه من الاعتدال والحرارة والرطوبة صار نافعا لاصحاب السوداء ويزيد في المني ويهيج شهوة

الجماع ويطيب منه **لحم المعز** الا ان لحم الضان اكثر غذاء من لحم المعز واكثر اسخانا وترطيبا واكثر فضول

والكيموس المتولد منه امتن والزج واكثر واسخن من الدم المتولد من لحوم المعز وانفع لاصحاب الابدان الملتهبة والقليلة

الرياضة وابطا في احداث الامتلاء والحميات واصلح في الاوقات والازمان والبلدان الحارة ولمن لا يحتاج الى

كثرة تغذية ولحم الضان اوفق لاصحاب الامزجة المائلة عن الاعتدال الى البرد ومن يعتريهم الرياح وفي الازمان والبلدان

الباردة ولمن يكد ويرتاض كثيرا معتدلا ويحتاج الى قوة وجلد وعلى الجملة فلحم الضان اوفق للاصحاء من

الناس وهو احرى بان يلين البطن ويصلح لحم الضان بالخل في حال يحتاج مع التلطيف الى التبريد بالمري حين يحتاج

الى التلطيف فقط وسرعة الانحدار وبالبصل والزيت والكشك والسماق وحب الرمان ونحوها حيث يحتاج الى التبريد

فقط ويشرب بعده من الاشربة ما يبرد ويخفف وكذلك من الفواكه ويصلح لحوم المعز باختيار الاسمن منها

ومصلحها بالبصل والزيت والحمص واللفت والجزر ويضاف اليها من الاشربة والفواكه ما يسخن ويرطب

اما لحوم الجداء والحملان فلحم الجداء موافق لجميع الناس ممن يجوز له ان ياكل اللحم لانه معتدل قوي من

كل دم يولد ما معتدلا غير انه لا يصلح لمن يكثر كده وتعبه ولا ينبغي ان يختار عليه من كان ضد هذه الحالة

فانه ليس يسلم من ضعفه ان يسقط القوة ويهدها البتة ولا يسلم من كثرة غذائه من غلظه ان يملا البدن

او يولد منه دما غليظا بل المتولد منه بين الرقيق والغليظ والحار والبارد والرطب واليابس ولحم الحملان اغلظ

من لحوم الجداء واقوى واسخن واكثر فضولا ويتلو لحم الجداء في الجودة الا انه ارطب من المعتدل واحرى بان يولد

البلغم والفضول اللزجة في البدن **لحم العجاجيل** يتلو لحم الضان في جودة الغذاء واعتدال الدم المتولد

ويصلح المحاصي اوا **لحم البقر** ومما يلائمه من الاغذية ان لحم البقر بعيد الانهضام غليظا ويولد دما
عكرا سوداويا وهو بطي الانهضام ويحدث ادمانه امراضا سوداوية خاصة للمستعدين لها ولا يصلح الا
لمن يكثر كده وتعبه لانه يغذو غذاء كثيرا ولا يتحلل بسرعة وقد ينفع المحرورين واصحاب الامراض الحادة
بالسكباج المتخذ بلحم البقر ولا سيما برئته المبردة المصنوعة على رسم المسمى بالاهال سلغ الى ان يذهب
بالبرقان لم اتادم بهامع الخيار ويحتسي منها فاما المبرودون فينبغي ان يصلحوا لحوم البقر بعد التهري بالثوم
والكراث والصعتر والجرجير والخردل ويتلوه شرب الماء حتى يجف البطن ثم يشربوا عليه ماء العسل
لحم التيوس ردي الخلط بطي الانهضام لصلابته ويبوسته مولد للمرة السوداء وكذلك
لحم المعز ردي الا انه اجود من لحم التيوس بكثير ومن بعد **لحم النعاج** لانه يولد دما
رديا بلغميا من قبل انه ازيد رطوبة من اللحم المعتدل **الكباش** اجود من هذه الثلثة كلها
انهضاما والدم المتولد منه اجود من الدم المتولد من جميعها **لحوم الجزور** مسخنة ملهبة
تولد دما غليظا كثيرا ويصلح ان ياكلها من تعتريه الرياح والامراض الباردة في اواخرها وكذلك **الخيل**
والحمير الاهلية فان الدم المتولد من لحومها غليظ في غاية الرداءة يؤول عاقبتها الى السوداء وهي
عسرة الانهضام ردية للمعدة **لحوم الصيد من المواشي** لحم الغزلان اصلحها والزهاد ابو رجالي
الطبيعة وهو مجفف للبدن بقياسه الى لحم المعز الاهلي فضلا عن لحوم الضان فلذلك يصلح للابدان
الكثيرة الفضول والرطوبات ولا يصلح ان ينفرد به من يحتاج الى خصب بدنه وحفظ قوته وهو خفيف
سريع الهضم ليس بكثير الغذاء وليس لاحد به بالجملة انه لا يحتاج الى تلطيف وتجفيف ويشتوى
اذا احتيج به تزول ويقل غذاؤه واما **لحوم الارانب** فحارة يابسة تولد دما غليظا عكرا
سوداويا متينا ويعقل البطن ويدر البول وهي موافقة لمن يحتاج الى التدبير المجفف ويبست بموافقة لمن
يحتاج الى التدبير اللطيف واصلاحها ان يدسم تدسيما كثيرا وان تشوى فليشوى على بخار الماء ودماغ الارانب
اذا اشوى نافع لمن به رعشة لا سيما بالفلفل والخردل واما **لحوم حمر الوحش** فغليظة جدا
مسخنة واكل السمين من لحومها وحسي مرقها مطيبة بالابازير والافاويه نافع لمن يشكو وجع المفاصل
والرياح الغليظة **لحوم الايايل** فالاجود ان يجتنب وخاصة ما كان قريب العهد بالصيد وقد كان

الايل والوعل والفيل
بز كوهي
ساي

صيد في زمان حار دم مشرب ما كثيرا لانها اذا اكلت الحيات تعطش عطشا شديدا ويمنع من شرب
الماء خوفا من ان يدب السم في جوفها فان لحومها ربما قتلت في هذه الاحوال وهي غليظة رديئة الخلط
ينبغي ان يصلح بشدة التهرية والتكسيم ويشرب من هذا **لحوم الكباش الجبلية** وهي اغلظ واقرب الى
السوداوية **لحم الثعلب** شبيه بلحم الارنب في اليبوسة ودماغه يعين على نبات الاسنان **لحوم السباع**
عسر الانهضام ثقيل يحدث المغص **لحم القنفذ** مرطب نافع من الجذام والسل والتشنج ووجع الكلى
لا سيما اذا جفف وشرب وهو الى الدواء اقرب منه الى الغذاء وبالجملة فلحوم الوحوش كلها رديئة الغذاء
واقلها رداءة لحوم الغزلان لانها قليلة الفضول الا ان الدم المتولد منها يميل الى السوداء ومن بعدها
لحوم الارانب الا ان الحمار البري اخف واجود من الاهلي في اللذاذة ولين الغذاء بخلاف سائر الوحوش
لحوم الطاير اما لحوم الحيوان الاهلي من الطير فهي اخف من لحوم المواشي وارق دما
واقل فضولا بالحكم الاعم فاما بالحكم الاخص فانه ربما وجد منها ما يثقل الجمد على الطبيعة وطبايعها جد مختلفة
وبعضها اخف من بعض **الطيور المائية** ففي لحمها غلظ وزهومة فيبطئ انهضامها وتكثر
فضولها ولا يكون لها خفة الطيور الهوائية لان الصفات التي تلزم الارض والماء والهواء في الخفة
والثقل تعود على الحيوانات المنسوبة الى كل واحد منها فما كان من الطيور اغلظ واكثر غذاء فهو اوفق لاصحاب
التعب والرياضة الكثيرة وما الطف واقل غذاء اوفق لاصحاب الابدان الضعيفة ولمن لا يرتاض والايبس
اوفق لمن يعتريهم الامراض الرطبة كالمستسقين والمحمومين والارطب اوفق للمحمومين والنحفاء ومن يعتريهم
الامراض اليابسة كالدق ونحوه والبري من الطير اخف من الحضري واوفق للابدان التي تحتاج من الغذاء
الى اليسير والحضري من الطير اكثر رطوبة واوفق للابدان التي تحتاج من الغذاء الى مقدار اكثر وافضل
الطيور ما يسمن في الرعي واردأها ما يسمنها الناس لان الذي يرعى يتعب ويغتذي باعتدال والذي
يعلف ساكن ويغتذي بغذاء مجاوز سمنها في المقدار **لحوم الطيور الجبلية** كلما كانت اشد حمرة
وسوادا فهي اشد اسخانا واميل الى ان يتولد دم سوداوي ومن كان منها من طيور الماء والآجام فلها
رايحة كريهة فان ما يتولد منه من الدم ردي لا سيما ان اكل البتة والحكم في اعضاء الطيور كالحكم في اعضاء ذوات
الاربع من ان بعضها اخف من بعض واسرع انهضاما **قوانص الطيور** غليظة بطيئة الانهضام لا

سنكدان
قتي

انها اذا انهضمت غذت غذاء كثيرا ومنها ما يتولد منه غذا مثل قوانص الاوز ثم قوانص الدجاج المسمنة
اما كبد الاوز الذي يسمن بغذاء يعجن باللبن فالذ الكبود واكثرها غذاء واجودها وليس فرخ حمام البط
بعسر وا اجنحة الوز ايضا صالحة في الهضم واجود منها اجنحة الدجاج وبالجملة فان الاجنحة من جميع الطيور
سريعة الانهضام لكثرة حركتها وكذلك رقاب الطائر ايضا سريع الانهضام الا ان ما كان من الطيور
كبير الجسم مهزولا فاجنحته ورقابه بطيئة الانهضام لا خير فيها للغاية جيادها وصلابتها والخفي من
الطيور محمودة لانها حسني الديوك المسمنة وخاصة اذا علفت بغذاء معجون باللبن فانها عند ذلك تولد غذاء
محمودا كثيرا وتنهضم سريعا والادمغة من الطيور اجود منها من المواشي لا سيما ما كان من الطير ياوي الى
مواضع جافة والوسكي منها لطيف كثير الغذاء لحركتها ودسومتها واسرع جميع الطير الحضري وكذلك
انهضاما واصلحها للغذاء الفراريج المذكورة حتى يبتدئ بالصياح والدجاج قبل ان تبيض وفروجها
اذا اتخذت ساذجة يصلح لتعديل الفضول الرديه ولمن يحس في معدته بالتهاب ويلين الطبيعة وهي تولد
دما محمودا ويقوي الشهوة اذا شويت وخاصة اذا احشيت عند الشوآ بقطع تفاح والسفرجل
والكزبرة وحب الرمان والنعناع **الدجاج** المسمنة كثيرة الغذاء وربما بلغت ان يكون كثيرة
الفضول على حسب تسمينها وعلفها وموضعها وهي ترطب الجسد وتخصبه على مقدار تسمينه وغير
المسمن ايضا من الدجاج الاهلية اشد ترطيبا للبدن من سائر الطيور الوحشية ويزيد في المني ولحمه ملائم
للبدن المعتدل الذي لا يكد كدا شديدا ويحسن اللون ويزيد في الدماغ وخاصة ادمغة الدجاج فانها يغذو
الدماغ غذاء كثيرا ويصلح حال من خف عقله **الديوك** العتيقة اذا طبخت في الماء انحلت منها في الماء قوة
بورقية ولذلك مرقتها تحسي لاطلاق البطن لا سيما اذا طبخت مع ملح كثير وكرنب ولبلاب وحمص وشبث وبسفايج
وصوص ولباب القرطم فانها اذا طبخت لذلك تحدر من البدن فضلا غليظا نيا وتنفع من القولنج والحميات
العتيقة والربو والرعشة ونفخة المعدة ووجع المفاصل ويتلو الدجاج في جودة الغذاء **التذارج**
الا انها اكثر غذاء منه واخف الطيور الوحشية كلها واجودها الحجلي ويريد ان تلطف تدبيره **الطيهوج**
ولحم الدراج تالي له في ذلك وهو ايضا قليل الفضول ليس له كثير اسخان وبعدها فراريج الدجاج ثم التذارج
لحم القبج اغلظ من هذه كلها وهو قوي الغذاء ويمسك البطن وهي كلها جيدة الغذاء الا انها
لا تصلح

ان يدمنها الا الاصحاء المعتدلو[ن] علیها لاسيما من يكد ويتعب منهم ومن هو قوي المعدة جيد الهضم فاما
الضعفاء والمرضى ومن يحتاج الى تلطيف تدبيره فلا يتناولونها او قوي لحمها وينبغي ان تصنع للمحرورين بالخل
وماء الحصرم ونحوه ومن ليس بملتهب البدن بالزيت والمري مطبوخا ولمن يريد تخفيف بدنه بالنشو او الكردناك
وكلها يخف الطبع واما القنابر فانه قابل لها وان كانت صالحة الغذاء وهي اذا طبخت الطبيخ الساذج
الذي يقال له اسفيذباجة نفعت اصحاب القولنج والاجود ان يقتصروا على مرقتها لان لحمها يمسك الطبيعة
ولحم ما عظم جسمه من الحمام الراعبية الا انها اجف الحمام اجف من فراخه واقل الحمام
وفراخه احر وارطب بالرطوبة الفضلية يتولد منها دم مشتعل يسرع الى الحميات لاسيما بابن فيها في
البيوت ويصلحها الخل في الحال او الطبخ في احرمي وعند ما يراد سرعة خروجه من البطن هذا للمبرودين
وذلك للمحرورين لحوم العصافير حارة يابسة يهيج الباه ويزيد في الانعاظ ولاسيما ادمغتها
وفراخها اذا اتخذت منها عجة بصفرة البيض والكنت لا يوافق المحرورين ويوافق المبرودين في المطبخة
منها اسرع خروجا والمشوية عسرة الخروج وينبغي ان ينقى من عظامها ويجاد طبخها وقصبها يتلاشى فيها
قطع العظام الحادة فيحدث خشونة وخدوشا في مجراها وامراقها تلين البطن ولحومها تعقل
الشواخب والوراشين حارة يابسة قليلة الغذاء وكذلك الشفانين وفي جسمها صلابة لحم
عسر الانهضام عاقلة للبطن فينبغي ان يترك بعد ذبحها يوما حتى تصير رخصة لحم القطا بارد يابس
مولد للسوداء ولحم الكركي صلب بين عصل غليظ يولد دما سوداويا فينبغي ان يترك بعد الذبح يومين
وكذلك الطواويس صلب غليظ ردي عصلي واعسر انهضاما وادون الشبيه بالقبج لحم النعام
صلب كثير الفضول ذهم ردي للمعدة لحم البط والاوز شديد الحرارة والرطوبة كثير الفضول
بطي الانهضام ذهم سريع الى احداث الحميات وليس اكثر غذاء من لحم الدجاج ويسخن ويحلل الاورام البارده
وما كان من البط بريا فهو افضل من الاهلي ولحم اذهمهن وافضل طيور الاجام الاخشيار وهو
نوع من البط ولا ينبغي ان يوكل حين يصاد لانه ان اكل حين يصاد كان لحمه قليل اللذاذة واد[ما]نه ايضا يولد
السوداء لحوم الحباري حارة شديدة التجفيف وعسرة غليظ ويمنع المبرودين ومن
يتشكيه الرياح واذا طبخت بالماء الحار والملح وصب فيها دهن اللوز صلح بعض الاصلاح السلوى عنى صالح
الانهضام دلالة الغذاء ولحم الشقراق كاسر للرياح واما السودانيات فاردا الحمامي

القنابر واقل غذاء وينبغي ان يصلح بالبهار الكثير فان في لحومها حرارة كثيرة لما تأكل من الجراد وساير الحشرات
ما كان من هذه سمينة بالطبع فهي اسرع نزولا واليبوس كل منها ما لم تجر العادة باكله فان فيها عصافير تأكل
تأكل الهوام السمية والكثر هذه خبيثة فقلما تكون في المروج وللحومها روايح والوان منكرة **السمك**
واما الحيوان المائي الذي جرت العادة باكله هو جنس السمك وانواعها كثيرة وطباعها في الخفة والثقل والطيب
والزهومة تختلف بحسب اختلاف اجسادها في العظم والصغر والكبر واختلاف مواضع تولدها في البحار والاودية
الكبار والانهار الصغار والغياض والاجام والمنافع والغدران الذي تغتذي به وبحسب صنعتها من الشي
والقلي والطبخ والتمليح والتملح فالعظيم الجثة اكثر غذاء واكثر فضولا واسرع انهضاما والصغير الذي ياوي
الى المواضع الصخرية من شطوط البحار هو افضل جميع السمك وبعده اللجي الذي ياوي الى لجج البحار في جودة
الدم وسرعة الهضم الا انه اصلب والدم المتولد منه اغلظ ثم التي تكون في انهار مياهها عذبة كثيرة جريها
جارية على الرضراض او على الرمل وهي بعيدة من المدن نقية الماء صافية مكشوفة للرياح ذات
حشايش جيدة محمودة الغذاء وهي اذا اصيدت لا تعفن سريعا بعد اخراجها من المياه وليست بمنتنة الرايحة
ولا قليلة اللذاذة وبحسب نقصان سمك الانهار عن سمك البحر في سرعة الانهضام وجودة الغذاء نقصان
سمك البحيرة عن سمك الانهار وسمك الاجمة عن سمك البحيرة واجود السمك اللين واقله سهوكة صغير لا كبير
واردى السمك الكبير السهوكة المنتنة الرايحة القليلة اللذاذة السريعة النتن والتعفن وما اصغر منها
او اسود **وسمك الاجام** والمياه القائمة في الغاية القصوى من الرداءة والغلظ السمين واللزج اللحم ردي
وما كان منها من الانهار التي ماؤها قليل وجريتها ضعيفة او تمر بعظام ينتن فيها اقذار الكنايس
واوساخ المدينة او مأواها كدر والحماة فيها كثيرة فهي بطيئة الانهضام ردية كثيرة اللزوجة المخاطية وشامة انواع
السمك موصوفة بالبرودة والرطوبة ولا يخفون شيئا ولهذا لا اصحاب الابدان الحارة الرطبة السمينة الكثيرة
اللحم لانها تكسبها زيادة برودة ورطوبة بلزوجتها ورطوبتها وتتولد منها في تلك الابدان بلاغم غليظة
ردية يتولد منها امراض خبيثة الا ان تجري العادة بذلك من قوم يكون السمك اكثر غذائهم من سكان سواحل
البحار وجزايرها وغيرهم واما اصحاب الحرارة واليبس منها انتفعوا بالطري منها وكان لهم كالعلاج
لانه يتولد منه دم رطب يرطب ابدانهم ويسكن في الحمى وسفاضحات الصفراء على انه في الجملة يسير الغذاء ولان الطفاء

الصفراء يعني من الاطعمة خير واصلح لانه لا يعدم معه طول الوقوف في المعدة وجميع لزوجاته ورديه في البدن
يتولد منها ضروب الامراض البارده وكله عسر الهضم بطي الوقوف في المعدة معطش طري [illegible] ومالح
السمك سكنجبينا للمحرورين والمحمومين وينفع اصحاب اليرقان والاكباد الحارة واضر ما يكون السمك باصحاب
الامزاج الباردة والمعدة البلغمية فينبغي ان يصلحوا ذلك بالشواء والقلي بدهن الجوز وما كلوه حارا بالفلفل
ونحوه ويصابروا العطش والعسل ايضا مما يصلح اذا اخذ عليه وحلو بلا غمه ويعين [illegible] لا سيما اذا كان
معه شي من الافاويه وربما كان الخل منه ادخل في اصلاحه وازالة العطشة في بعض الامزجة وافضل ما ياكل
السمك اسفيدباجا بماء وزيت وملح وشبت وكراث والمكبب على الجمر اخف في المعدة من المقلي في الدهن
على انه ليس بجيد ايضا ولا مرضي والمشوي اغذا وابطأ نزولا والمطبوخ بالضد وافضل طبخه ان يطبخ في الماء
حتى ينضج ثم يلقى فيه مرقة مليحة المطر وما لوث في الدقيق وقلي بالدهن وجمد هذا كثير الاعطاش بطي
النزول **المارماهج** اقل بوداه من جميع انواع السمك وازيد للباه فاما المالح فهو حار يابس محرق للدم
كثير الضرر ومعطش جدا وهو قديده والمقدد من لحم السمك وكل لحم ردي لانه هو الشي الذي ذهب
صفوه ولبابه وبقي اغلظه واثقله [illegible] منافيه والاشياء المقددة طعم كل شي واحد منها طعم العفن الفاسد
فلذلك يجب تجنبها الا ان السمك المالح مقطع ملطف يصلح ان يوكل يوما يعزم على العلاج او يستعمل منه
القليل قدر ما يستعمل الكوامخ ومن محاله او فقوا عند اكل الاغذية الدسمة ليطرا الشهوة وكذلك جميع الكوامخ
التي تحدث من السمك انما يستعملها لتنقية المعدة وجلايها من البلغم وتجفيفها وتطيب النكهة وازالة البخر المتولد
عن البلغم الفاسد في المعدة وتهييج الشهوة الفاسدة في المعدة لوجابة الاطعمة الدسمة البشعة ولا يصلح ان
يعتمد عليها وحدها في التادم بها والخل يكسر عاديه هذه كلها واعطاشها ومضاره جميع الكوامخ المالحة
جدا **البيض** اما البيض فانه غذاء يوانس اللحم لانه جزء من الحيوان بل حيوان بالقوة وذلك لان بياض البيض
للفرخ بمنزلة المني للجنين مع كينونة الاعضاء الاصلية منه والصفرة له كدم الاقراء في تغذيته وكما ان متوزع
الدم وتقسم الغذاء في بدن الجنين من الوسط الى الاطراف كورود الدم من كبد امه الى كبده بطريق السرة منها
وانتشاره الى جميع اعضائه وكذلك جعلت الصفرة وسط البياض مجتمعا معدا لتغذية اعضاء الفرخ ليغتذي منها الى ان يفنى تلك

وبعده

سلب الفضلات

طلب الغذاء

وبقوى هو على طرد الغذاء فيخرج وكان حركة وللادمية وقلما يحلب صفرة البيض غذاء حيوان ضعيف الحرارة عديم
الفضلات جعلت معتدلة المزاج الى حرارة لطيفة سريعة الاستحالة الى الدم لرقتها فاجتمع فيها ثلث معان سرعة استحالة
الى الدم وقلة الفضل الذي يتحلل منها اليه وكون الدم الذي يتولد منها مجانسا للدم الذي يغذو القلب خفيفا يندفع اليه
بالعجلة لذلك كانت اوفق ما يتدارك به عادية الامراض المحللة لجوهر الروح المبادية التي هي دم القلب
ويتوب عن اللحم في بعض الاحوال واجود البيض بيض الطيور المحمودة اللحم كالدجاج والتدرج والقبج وكان طريا لم يمر عليه زمان
ولم يكن موضوعا في المواضع الحارة ودون بعدها بيض البط على العذاء واما بيض الاوز والنعام وما شاكل ذلك
فثقيل وخم بطيء الانهضام وبيضة الدجاج الى البيت اقل غذاء وبياض البيض بارد لزج عسر الهضم
لكن يجود الدم والبيض المسلوق المشتد كثير الغذاء الا انه عسر الهضم بطيء النزول والرقيق سريع الغذاء والنزول
والرعاد متوسط وافضل ما كان من البيض مسلوقا في الماء ولم ينضج النضج التام حتى ينعقد بل ينضج نصف النضج او
العجة
الذي يقال له النيمبرشت فيحسى صفرته ويترك بياضه فان ذلك يكون اسرع انهضاما واجود غذاء
ثقيلة وخمة بطيئة النزول وخاصة ان كان على سمن وعلى الزيت اخف واما كلما كانت الحرارة طيب كانت اسرع نزولا واجود
ان لا تستهلك في العجة بياض البيض بل صفرته فقط وبيض العصافير خاصة يهيج الباه اذا اخذت منها عجة على السمن والبصل
وليس يصلح ان يكون ذلك على سبيل غذاء بل هو على سبيل علاج وما يتحسى من البيض يكون اقل غذاء الا انه اسرع انحدارا وقد يكسر
خشونة الحلق والصدر ويسكن اللذع والحرقة الحادثة في المثانة ويمنع النزلات واما البيض انحدارا ويمنع الرماد والبخار
ويترك حتى ينعقد واما غلظ على الطابق فهو اردى البيض غذاء وينقلب في المعدة الى البخار الدخاني ويفسد ويفسد سائر
الطعام وقد ينقص البيض ويطبخ في الماء مضاعف حتى يغلظ غلظا معتدلا فكان اسرع
هضما واجود غذاء واذا شربت صفرة البيض كان اكثر تخفيفا واكثر تحليلا واذا سلق البيض بالخل واكل عقل البطن
وجميع البيوض تزيد في الباه ومزاج البيض مع جملتها اعني بياضها وصفرتها اميل الى البرد فلا يوافق خاصة المسلوق
منه لاصحاب المزاج البارد والمعدة الضعيفة فان اضطروا الى ادمان اكله فليأكلوا بالملح والفلفل والمري والخل
فان ذلك يلطفه وليتجنبوا البياض خاصة فانه يتولد منه بلغم غليظ لزج ولا يؤكل البياض بالخل فانه يصلبه اي يذهب
بما فيه من الرطوبة والرقة ويجففه ولذلك متى سلقت بالخل صار حابسا للبطن على ان في الخل حرارة وبرودة فاذا جمع
بياض البيض اجتمع البردان وانطفأ الحرارة منهما فصار بياض البيض ما كان اعصى على القوة الهاضمة

مكنا

واما الصفرة فان الخل يحلها حلا لانها هشة ... ببيض الخل في جميع اجزائها على السواء وبلطفها فانها

موثرا اكل البياض نيمبرشت كله بالملح والمري والكزبرة فان ذلك مما يعدل مزاجه ويلطفه وكذلك ... البيض

البيض المعمول اصحاب التوابل وبيض السمك عسر الانهضام ليس بسريع الانحدار وداوم ... انهضامه غذاء

كثيرا وبياض البيض لبرودته وعروبته نافع للاوجاع اللذاعة والاحتراقات ... على المواد الحارة في العين

الشديد التسكين لها اذا وضع عليها وعلى الاورام الحارة نيا وبيض السلحفاة البرية مجرب لسعال الصبيان

في اللبن وما يتخذ منه والذي يتلو البيض من اجزاء الحيوان هو اللبن لانه متين قريب من الاستحالة بعض الاستحالة

يزول قليلا عن مشابهة مزاج الام الى مشابهة مزاج الولد فخلع صورة الدم وصار ارطب منه وارق واقل حرارة

ليكون اشد مناسبة لمزاجه واسرع استحالة الى الدم الذي يناسب اعضاءه في الرقة واللطافة ولذلك اذا قيس اللبن

الى مزاج المستكملين يكون ابرد وارطب من المعتدل الا انه اذا شرب وكان في اصحاء اقوياء ... يستحيل عليه حال دم

فاضلة ورد تمالي طبع الدم المعتدل بسرعة فاغتذوا به غذاء حسنا واما اصحاب الامزجة الباردة والبلغمية فلان حرارتهم

لا تحيله الى الدموية كما ينبغي وابدانهم يستعد قبول الاحالة بسرعة فيزيد في برودتهم ورطوبتهم فاما اصحاب الامزجة

الحارة اليابسة فينتفعون به غاية الانتفاع الا انه مع ما يغذوهم غذاء صالحا يبلغ فيهم مبلغ الدواء النافع

لهم اذا لم يكن في معدتهم صفراء تحيله وتعفنه وكل لبن فهو مركب من جواهر مختلفة فيها قوى متضادة لانه مركب

من ثلثة جواهر وهي المائية والجبن والدسم فالمائية التي فيه ملطفة للاخلاط الغليظة مطلقة للبطن لحدة فيها وبورقية

مستفادة من الدم الاول والجبنية مولدة للاخلاط الغليظة والسدد في الكبد والحجارة في الكلى والمثانة عاقلة للبطن لغلظها

وبرودتها والدسمية والزبدية قريبة من الاعتدال في الحرارة والرطوبة وكل ما كانت المائية فيه اكثر فهو امن من

السدد في الاحشاء والتجبن في المعدة الا انه اقل غذاء واشد اطلاقا وما كانت الجبنية فيه اكثر فهو اكثر غذاء

الا انه غير مأمون العاقبة عند الاكثار منه وبعض الالبان اختلاف في ذلك على حسب اختلاف اجناس الحيوان

واختلاف الاوقات واختلاف غذاء الحيوان اما على حسب اختلاف اجناس الحيوان **لبن البقر** اغلظ الالبان

واكثرها جبنية وادسمها واقلها مائية ولذلك غذاؤه اكثر وانحداره ابطأ **لبن اللقاح** هو ارق الالبان

كلها واكثرها مائية واقلها دسما وجبنية ولذلك غذاؤه اقل واطلاقه للبطن اكثر من جميع الالبان **لبن المعز**

متوسط فيما بين هذين معتدل لان هذه الجواهر الثلثة فيه على اعتدال **لبن النعاج** هو بين لبن البقر وبين لبن المعز

في الالبان

الا ان الجبنية فيه اغلظ من اللبن [illegible] امثل لبن الاتن ولبن الخيل بما يلي لبن
البقر ولبن اللقاح الا ان لبن الاتن اقرب الى لبن المعز ولبن الخيل الى لبن اللقاح اقرب ولبن الاتن والخيل اعون
على اطلاق البطن واقل غذاء ولبن البقر والنعاج اكثر غذاء واعون على امساك البطن ولبن اللقاح يطلق البطن اكثر
وينفع من الاستسقاء [illegible] الطحال [illegible] والرحم ولبن الرماك يبدو الطمث اختلاف الالبان على حسب اختلاف
الاوقات فمن الربيع عند قرب العهد بالولادة بعد فناء اللبن الثخين الذي طال لبثه في الضرع في وقت الحمل واستحكم
نضجه غلظ حتى جاوز المقدار وهو اللباء واللبن ارق ما يكون واعون على تليين البطن ثم لا يزال كلما تمادى
به الزمان يغلظ قليلا قليلا حتى يعتدل ثم لا يزال يتزايد غلظه الى ان ينقطع ولذلك كلما امعن الصيف الى الخريف
امعن اللبن في الغلظ واما الاختلاف بحسب اختلاف غذاء الحيوان فالذي يرعى الحشيش الغض الطري
ارطب وارق واعون على تليين البطن والذي يرعى اغصان الشجر اليابس العافص اقل تليينا للبطن واوفق للمعدة
ولذلك صار لبن المعز اوفق للمعدة وامسك للبطن لانه يرعى ذلك والذي يرعى حشايش سهلية وشوعات تصير لبنها
مسهلا وبالضد والذي يرعى من الحشايش الجفاف الطيبة الروايح ويجول للذكر ويجول قلبه اجود والطف
من لبن الحيوان الذي يربط ويعلف في البيوت ولا سيما ان اطعم الكسب وحب القطن فانه يصير لبنه عند ذلك
في غاية الغلظ وكثرة الفضول والنفخ وافضل الالبان واصلحها ما يتولد منه دم محمود ما كان من الحيوان الصحيح المعتدل
اللحم ولبن السقيم والهرم ردي كما ان [illegible] واذا خرج اللبن من الضرع فعلى حسب طول لبثه ينتقص من جودته
ومما يستدل على صحة اللبن ان لا يوجد فيه مرارة ولا حموضة ولا يكون له رائحة وان كان قطعة ويكون شديد البياض
لذيذ الطعم كان فيه حلاوة ويكون مستوي الغلظ ان قطرت منه على الظفر بقيت مجتمعة قائمة واللبن كثير الغذاء جيد مخصب
للبدن مرطب له يدفع عنه التشنج والامراض اليابسة كالجرب والحكة والسل ونحوها ويحفظ الرطوبات الاصلية
فيطول مدة النشو وهو صالح للصدر والرئة وما يليهما غير صالح للرأس والعين والمعدة التي تسرع اليها النفخة
نافع للسعال اليابس وحرقة البول ونافع للنوازل الحادة مسكن لحدة الاخلاط الحريفة دافع لغائلة السموم الحادة والتشنج
وهو افضل غذاء الابدان اليابسة يميل بها الى الاعتدال ويخصبها خصوصا ان اتخذ منه الهراس والشيرج وعن
ويزيد في الدم والمني ويهيج الجماع حتى الا ان الحامض منه يضر الحار المزاج بما ينفخ وربما يرطب ويسمن ويقوي
الابدان

يبيض ووضع

رجا اذا احتقن وتمن الرمد الكاين من الفواذ الحاده اذا فرز منه بماص البلد وهو علا لو
باللبن ينفع من وجع اللوزتين واللهاة والاقتصار في اللبن غير محمود للاصحاء الا من اعتاده وبهم
ملكه وعامة الالبان موصوفة بلطف التركيب سرعة الاستحالة الى كل خلط يغلب على المعدة ... الصفرا
فيقوى به ويزيد في الاان لحمل اذا اما او وقع في الطبيخ فان طبيعتها تمتزج عند ذلك بطبيعتها فيكون مخلوطا بها والحليب
منها هو الموصوف العلاجات والمحمود في اغذية الذين لو مرو ... بها والمذموم منها الذي بازا الحليب الحامض الشديد
الحموضة لان الحموضة من اللبن فساد عارض له ولكن المعدة الحارة طبعا وعرضا تهضمه وينتفع به ولبن الاتن
ينفع اصحاب الدق والسل اذا شرب حليبا حتى يخرج من الضرع اذا لم يكن حارا ... فتريق واوفق الالبان وانفعها
لبن النساء الصحيحات البدن الجيدات الغذاء وادمان اللبن يضر بالاسنان واللثات وذلك انه يرخي اللثة
ويبليها ويعين على سرعة تآكل الاسنان ويضر باصحاب الحمى والصداع وغلظ الاحشاء والرياح ولمن الغالب عليه
بران المراد واذا رغب عن المائية بالطبخ وبالقاء الحجارة والحديد المحماة صار حابسا للبطن وان صب عليه ماء آخر
لان قوة الاسهال في تلك المائية الذاهبة وان فعل مثل هذا الحمض يصير يعقل للبطن لذهاب الزبدة والمائية عنه
معا وقد يفعل باللبن خلاف هذا اعني ان ينزع عنه الزبدية والجبنية بالانفحة والسكنجبين وغير ذلك حتى
المائية مفردة وحدها ويسمى ماء الجبن وهو يلطف الاخلاط الغليظة وينقي الاحشاء ويغسلها ويسهل الفضول
المحترقة والعفنة احتقن به او شرب من غير نزع بل يسكن اللذع وينقي القروح ويبرئها وينفع اصحاب اوجاع الكبد
واليرقان واصحاب الامراض السوداوية والصفراوية واللبن الذي ينزع عنه الزبد فقط وهو المخيض يكون موافقا
لاصحاب الامزجة الحارة والمعدة الصفراوية ولمن قد غلب على معدته الحرارة واليبوسة مع نحول البدن ولاصحاب
التعب ولمن قد اشتد عطشه والذي ينزع عنه زبده ويصفى ما بين الاصابع من الجزء الغليظ الجبني فقط
ويحمض يسمى حينئذ الدوغ وهو يغذو البدن غذاء صالحا وينفع اصحاب المعدة الحارة واصحاب
الاسهال المري لا سيما ان كان من لين غلظ الا ان المعدة الباردة اللبن وما يتخذ منه فليحذروها
اشد الحذر ويدفع ضرر اللبن عن الامزجة الباردة العسل والابازير وعن الامزجة الحارة المرارية ربوب الفواكه
الحامضة ويدفع ضرر اللبن عن الاسنان واللثات التمضمض بعد شربه بما يحلو بها والملح والعسل
ما يمنع تجبين اللبن في المعدة ويسرع بالانحدار والطبخ يزيل نفخه والاشد من الالبان تجبنا في المعدة
اكثرها جبنية خاصة ان شربت وحدها وينبغي ان يشرب اللبن على الريق ... اي يتغير به حارا كما يحلب
ولا يتبعه غيره

هو الرايب الذي قد انتزع ... وصفت مائيته حاوي

[illegible] معاً

للابن تمام

ولا يتبعه بشي حتى ينهضم وينحدر وان شرب [illegible] للاسهال فينبغي ان يكثر شربه وان يكون [illegible]

رقيقاً [illegible] ويسكن قليلاً حتى تخرج وان شرب لبوخ الاخلاط المرارية والسحج وغير ذلك ينبغي ان يحتاط

في طبخه لئلا يحترق ويفسد بان يحركه دائماً في القدر بعود عريض كانه يجرد عن جميع النواحي ويمسح ما غلا

وفاض على شفة القدر بخرقة خشنة نظيفة ولا يترك في القدر لئلا يفسد اللبن بغليانه ويقل [illegible] الى

ان يغلظ مستوياً واللبن الذي يحلب من الحيوان القوي والاقدم يغلظ ويجمد في زمان يسير اذا وضع على رماد حار

وهو اللبا وهو عسر الانهضام غليظ بطي الانحدار والخروج لا سيما اذا لم يخلط معه عسل الا ان البدن

قد يغتذي به غذاء كثيراً الزبد حار باعتدال ملين ينفع من السعال ويعين على النفث ويذهب بالعفونة

والخشونة من الصدر ويلين الطبيعة ويسقط شهوة الطعام ويذهب بوخامته الملح والجبن الحريف وقد يذهب

اذا خلطوا واما الجبن فالرطب منه متوسط في الغذاء وفي الانحدار بين اللبن وبين الجبن اليابس لبقية المائية التي فيه

وهو بارد رطب في الثانية يولد الخصف ويكسر لهيب المعدة وهو اقل توليداً للخلط الغليظ واذا اكل قبل الطعام اطلق

البطن لا سيما مع العسل لانه يلطف ويتزلق به وهو غير صالح للمبرودين والمبلغمين واما الجبن اليابس فانه يغذو غذاء

كثيراً قوياً لان اقوى ما في اللبن يصير جبناً الا انه يستحيل في المعدة الى الاحتراق والرغافية لدسمه والحدة التي في الجبن

استفادها من الانفحة وعدم ما يكسر الحدة ويغمرها من المائية التي في الجبن الرطب ويعقل البطن لغلظه ويبسه

لا سيما ان سلق في عصفه ثم يشوى ويلى عسراً انهضاماً واردأ غذاء والملطفات منه [illegible] المملوح غير العتيق

بين الجبن الرطب واليابس في قلة الغذاء وكثرته وبطء الانحدار وسرعته واما الجبن العتيق فيختلف حاله بحسب

عتقه فالحريف منه حار ملهب معطش ردي الغذاء غير انه يقوي فم المعدة اذا تناول بعد الطعام ويذهب الغثيم تحمد [illegible]

والوخامة التي تحدثها للاغذية الحلوة الدسمة وفي اصناف الجبن اختلاف كثير على حسب اختلاف طبائع الحيوانات

التي تتخذ من البانها واختلاف صنعتها وعلى حسب ما مر عليها من الزمان ويعرف جودتها ورداءتها من حجم الجبن

ومن طعمه ومن الحشا الذي يتجشاه اكله اما من حجمه فما كان منه اجود ما صلب والمتخلخل الرخو المتسخ اجود

من الكثيف المكتنز الملزز والمتوسط من المتين العلك واليابس الخشن السريع التفتت اجود واما من قبل

الطعم فاللذيذ الذي يضرب طعمه الى الحلاوة افضل من سائر ما له طعم قوي والمعتدل الملح وعلوه واما من الجشا

فما كان طعمه يوجد في الجشاء بعد اكله قليلاً قليلاً ثم ينقطع فهو احمد وما بقي طعمه في الجشاء طويلاً فليس بمحمود لان

بطئ الانحدار عسر الاستحالة وبطوء الانهضام لانه اخر طعام الى الانهضام مع الابدان يستحيل منه كل طعم فيه
الماء لطيف يحلل الدخان يابس في الثانية كحل الدم واللبن الجامدين في المعدة ويحد كل طايب واذا احتملته
اعانت على الحبل وان شرب منعت الحبل وتنفع من الصرع الماست ابرد من اللبن الحليب يهيج
الحرارة ويصلح ان يوكل قبل الطعام في بعض الاوقات الرائب اجود من اللبن الحليب كثيرا واسرع نزولا واشد
تطفية واكثر تغذيا واوفق للمعدة الحارة والمحرورين غزارته ذوي للعصب والعلل الباردة السمن مرخ للمعدة
ملين للصلابات اذا ضمد به نافع من نهش الافاعي والسموم الحادة الجريبة ويهيج من ادمانه الامراض البلغمية وهو اوفق
الادهان واغلظها واغذاها كلها اللور دح ثقيل لا يبعث الشهوة كما يبعث الجبن لكنه اسرع نزولا واقل
تسديدا والعطش وهو اسم من الجبن واللبن المصل قوي البرد مسكن للعطش مضعف الصفراء ردي للعصب والامراض
الباردة الجبن دونه في هذه الخلال وهو اقل سودا منه الاقط وهو جبن يتخذ من الرائب فيه قوة علة
وهو اقل ضررا بالمعدة من الجبن المعروف في الفواكه والثمار ان الفواكه والثمار قليلة الغذاء
بالنسبة الى الحبوب ولحوم الحيوان واجزائها وانما طلبت للتفكه بها او التداوي لمن يعاف الادوية ونحوها
فاجتمعت فيه خلال ثلث التفكه والتداوي والاغذية ان اوثرت اصولها واستعملت لا لاجلها على شريطة موافقة
الطبع والمزاج كانت الثمار معاونتين ومتممين لها ولذلك صارت الحداواة بها في التغيرات العليلة والعوارض
السهلة مثل التسخين والتبريد والتجفيف والترطيب والاستمساك والاسترسال ونحوها اخف على الطبع والجسم ولهذا
امر المعالجون بان لا يعدلوا عنها وعن البقول الا بالضرورة ولذلك ان تفكه المتفكه بها بما يناسب مزاجه منها
ويوافق حاله كان له فيه العلاج ايضا وبعض التغذية وهكذا المغتذي من الذي ليست له حاجة الى كثير غذاء
ان اخذها على مراعاة المناسبة لمزاجه اثرت له المداواة والتفكه والتمتع بها ضمنا ينبغي ان يتناول الطعام
الاعراض الثلثة ويتعلق بها ولا يستكثر منها كما يستكثر من الاغذية المطلقة لان المطلقة منها محرقة للدم والغليظة
مبلغمة وشاغلة للبدن والفواكه الرطبة انما توافق المتعبين والرياضيين والمحرورين لانها ترطب ابدانهم وتدرك
ما نالهم من اليبس والتحلل ويستوي مع تبريد المعدة الخاصة ان اكلوها مرة الا ان الاستكثار يجعلهم عرضة
للحميات العفنية لان كل ما يملأ الدم مائية يغلي في البدن عليه العصارات في خارج وقد تضر تلك المائية
صديدية اذا لم تتحلل وتبقى في الوقت وكل ما يتولد المائية والخلط الني والمراد من الفواكه الرطبة

الثقيلة

القهوة والحامضة والحلوة والحريفة فانها تحتاج الى ان تحكهما لتغيير الماكى منها اللحم ... ووجه الاهضام و
منها المحاركى وتحيز المزاكى منها للبدن لحدة الدم المتولد منها هذا اذا انهضمت في المعدة ولم ... فيها
... ما اذا عفنت في المعدة وفسدت بلغت بردائتها واستحالتها الى الكيفيات الردية الى ان تقارب السم
ويكون اذا يكون النفع منها الحساب بها وتجنب ... فانها لا تكاد تنهضم فيلتصق بالمعدة والمعاء وان يتجنب
منها التي لم تنضج فان فضل ما قد نضج من الثمار على ما لم ينضج ليس باليسير والتي عتقت وعفنت او قاربت ... واللبن
العفونة ايضا رديئة ويجتنب ايضا المضاد منها المزاج من يطعمه فان حكمها في هذا الباب حكم اللحمان والحبوب
بل حكم الاشربة والربوب والرطبة من الثمار السريعة الانحدار سريعة النفوذ في العروق كلها سريعة الاستفراغ
بالبول والتحلل من الجلد ولذلك صارت قليلة الغذاء واما الحاسية الغليظة منها فحالها على خلاف ذلك وكلما كان
منها اسرع انحدارا اولان البطن احمد مما يبطو انحداره وما كان منها الين فهو احمد مما كان اصلب وما يمكن ان
يدخر من جميع الثمار فهو احمد وما كان يسرع اليه الفساد خارجا او في البدن ايضا كذلك وينبغي ان تترك
الفواكه كلها حتى تجف قليلا ثم تؤكل واشبه الفواكه بالغذاء التين والعنب الحلو النضيج والتمر لسرعة نفوذها
في البدن وصداقة الكبد لها والقوة الغاذية لحلاوتها ولذاذتها مع ما فيها من المتانة والقوام فيبدأ من
ثمر النخل لانها اشرف الشجر واعلاها مرتبة ومن ثمرها الجمار والطلع والكبلج والبسر والرطب والتمر
والعنب اما **الجمار** فبارد يابس في الاول يعقل الطبيعة ويقمع المرة الصفراء والدم الحريف الحاد
وهو بطي الانحدار عن المعدة وغذاؤه يسير جدا فان اكثر منه مكثر فليشرب بعده ماء العسل المطبوخ
واما **الكفري وهو الطلع** فاليبس اغلب عليه وبرده كبرد الجمار وهو بطي الانحدار عاقل للطبيعة يورث
الكثير منه وجعا في المعدة وقولنجا فلذلك ينبغي ان يؤكل مع الاغذية الدسمة والابازير واما **البلح** فبارد
يابس في وسط الثانية دابغ للمعدة واللثة والمري جيد للصدر والرية للخشونة التي فيه بطي في المعدة ويغذو
غذاء يسيرا ضعيفا فاذا صار بسرا وحلا وعذب صار حارا في الاولى يابسا في الثانية يدل على ذلك حلاوته وعفوصته
ولذلك كان دافعا للفم واللثة وللمعدة قاتل للبطن ويولد القراقر والنفخ اذا شرب الماء والقاء ... احمد
من اكله واما **الرطب** فحار في الثانية رطب في الاول ليق مليح للمعدة ملين للطبيعة وهو اقل حرارة من التمر

خرما تر

فطبيعتها ... والمنصف منه وهو اكثر مضرة منه وتوليده الخلط الفاسد وقامة في البلاد وكان الاجود

فيهما لا ينضج تمام النضج وجالينوس يمدح الرطب القليل الرطوبة الخفيف الذي فيه عفوصة يسيرة كالفستق لما

ما كان كذلك كان انفع للمعدة واجاد الرطب البرني وما اشبهه **واصناف التمر** كثيرة فبارداها

خرماه اعظمها وما اسود منها واشدها حرا اصدقها حلاوة وابيضها ... اغذاها اصلحها

وجميع اصنافه التمر عسر الانهضام وما ينفذ منها في البدن من الغذاء ... غليظ وربما كان لزجا

اذا كان التمر حليا واذا اجتمع في الغذاء الغلظة واللزوجة والحلاوة ولد دما غليظا جاريا واحدث سددا وغلظا

في الاحشاء فلذلك يضر باصحاب الامزجة الحارة والمستعدين للحميات والصداع والرمد والقلاع والخوانيق

فاما البارد دون المزاج السليم من الاحشاء فيوافقهم ويخصبهم ويزيد في الدم والمني فيهم ومما يدفع به ضرر الرطب

والتمر السكنجبين وماء الرمان الحامض والاسوداد ومن اصلح ما يوكل معه اللوز والخشخاش ويدفع مضرتهما عن

الاسنان التمضمض بعد اكلها بالخل والسكنجبين واما **العنب** فهو قريب من التمر وهما جيدان للمعدة

جايسان للمعدة والطبيعة حرارتها اقل من حرارة الرطب واما **التمر الهندي** بارد يابس في

الثالثة ينفع الصفراء ويسهلها ويقبض المعدة المسترخية ويقطع القذف المري وينفع الحميات الصفراوية

ويسكن العطش **التين** ان افضل النضيج من التين على غير النضيج بقدر ما ليس في سائر الفواكه

لانه كلما كان ابعد عن النضج كان جرمه ابرد والرطوبة اللينة التي فيه احد واجف لان التين ليس في نفسه

طعم ولا رائحة تنوعية فهو عند الكهوة قريب من الاوراق ولذلك ان اخذ وضع التين الفج على الخيلان والتوثة

قلعها مثل ما يفعل لبن شجر التين وعصارة ورقها واجودها الابيض ثم الاحمر ثم الاسود والطري منه المستحكم

النضج يتولد منه دم اجود وانه يغذي جدا يتولد من سائر الثمار والرطبة ويحدر عن المعدة سريعا وينفذ في البدن

كله نفوذا حسنا ويجرده وذلك لان فيه جلاء قويا ولسرعة انحداره وخروجه وقوة جلائه كان اقل ضررا من سائر الفواكه

وينقي مجاري البول وقصبة الرئة ويعلو البدن وان يغذي الا انها قليلا القثاء وهو حار رطب في الدرجة الاولى

واليابس حار في الثانية معتدل في الرطوبة واليبس وهو اكثر غذاء وينفخ ويعطش ويميل الى المراد وفيه قوة ملطفة قطاعة

مع تغذيتها يهيج البطن للاستطلاق وينقي الامعاء والكلى والصدر وادمانه يورث الحكة والحكة لدفعه الرطوبات المتعفنة

من الاحشاء الى ناحية الجلد ولتوليده الدم الردي في الابدان التي يسطو نفوذه فيها ويحلل عنها **الجميز**

نوع منه طويل الذنب اسرع نزولا والطف يحال الا انه ردي للمعدة واسرع الى العفن وفيه قوة جذب وتحليل

والصلاة ...

النمر واذا اكل التين اليابس
واصلاح التين كاصلاح المشمش واذا اكل التين اليابس مع الجوز واللوز وتركيبها ابهما [illegible] وتولد
الرطب منه لم يوكل الا بعد قشره عسر الانهضام والتين المطبوخ يحلل الاورام ويلين المشعر
العنب ان العنب يشبه التين في قلة رداءة الدم المتولد منه وافضل من الرطب
الا انه اقل غذاء ولو يولد الكثير من السدد ويسرع في الانحدار ويغذو وغذاؤه متوسطا
والصادق الحلاوة يطلق البطن لا سيما ما كان منه رقيقا كثير الماء ويرطب ويخصب البدن سريعا وينفع ويزيد
في الانعاظ وسوداويته وطبيعته الاولى والحرارة اغلب عليه من الرطوبة واما الذي يعتريه حموضة فانه لا يسخن
بل ربما المغفاه اذا غسل بالماء البارد واكل قبل الطعام الا انه ليس يصلح للاغتذاء ويلين البطن والاكثار منه يولد النفوذ في البدن
واجود العنب الابيض الرقيق القشر الكثير الماء واكثر العنب غذاء ما بقي في الشتاء لان ذلك يدل على قلة رطوبته
وكثرة لحمه الا انه بطيء الانحدار من المعدة واذا اكل العنب حين يقطف يسود البطن ثم يطلقه ويحدث نفخة فان علق
زمانا صالحا نقصت هذه الاشياء منه والاجود ان يمص العنب ويلقى ماؤه ليسرع هضمه وانحداره فان عجمه
بارد يابس قابض يحوز من اعضاء الغذاء وكلها ولم يحدث منه تغير محسوس وكذلك قشره بارد يابس يسير
التغير في المعدة الا ان غذاء العنب بحاله اكثر وعصيره يسرع نفوذا وانحدارا واما الزبيب
فان نسبته الى العنب نسبة التين اليابس الى الطري وافضله ما كان لحيما رقيق القشر مكتنزا وهو اغذى من العنب
والاولى ان يوكل بعد نزع عجمه وهو اقل جلاء وتليينا للبطن من التين اليابس الا انه اوفق للمعدة منه ولا يسدد
كالكبد والتمر الا ان التمر اقوى غذاء منه وهو نافع للصدر والرئة اذا كان بهما رطوبة والزبيب صديق للمعدة
والكبد خاصة ويقوي لهما خاصة ما كان فيه قبض واكله بعجمه ينفع من به خشونة في معدته ويحبس البطن
الميبختج هو عصير العنب الذي قد ذهب ثلثاه بالطبخ ينفع من السعال الربو ووجع الكلى والمثانة
الحصرم بارد يابس قابض نافع من العطش والتهاب الصفراء والغم والخمار قامع للدم والصفراء نافع للمعدة
والكبد الحارتين والحبلى والحبين وفساد الهواء والعلل الحادة مانع للقيء الكشمش شبيه بالزبيب الا انه الين
قبضا واسهل خروجا التوت ان التوث اذا ورد المعدة وهي خالية من الطعام والخلط اسرع في الانحدار شبيها
وعجل لسائر الاطعمة ولم يولد خلطا رديا الا ان يكثر منه وان لم يصادف المعدة خالية تغير وفسد الغذاء فيها فسادا عجيبا

ضماداوام
ساعة
عفص

بمنزلة ما ... استرخى منهم الغذاء ... ينال
وفيه جلاء ... شهاية مستفادة من قشر شجرته ... [illegible]
البطيخ ... ورطب يلطخ المعدة فضار للمحرورين ويدفع ضرره السكنجبين والاجود ان يغسل قبل ان يوكل
التوت الشامي بارد معتدل في الرطوبة واليبس ينفع المعدة الملتهبة ويشهي الطعام وينفع انواع
وينفع الذبحة والاورام الحادة في الفم والفج الاحمر منه بارد يابس قابض كالسماق والحصرم ... منه يقوم مقام
السماق ويقمع الصفراء ويحبس البطن **المشمش** اي الرطوبة التي تفعل ... ونشره ... سريعة الفساد
والدم المتولد منها ردي سريع العفونة فلا ينبغي ان يوكل بعد الطعام لانه يفسد ويطفو في فم المعدة
وهي باردة رطبة توهن المعدة وتطفي نارها ويتولد من اكثارها الحميات بعد مدة واما اصحاب المعدة الحارة
والحشا الدخاني فكثيرا ما ينتفعون بها خاصة في يوم تعب وحر وهي تطلق البطن وتقمع الصفراء
وتذهب بالبخار الكاين من حرارة المعدة الذي ... الحلاوة منها اسرع فسادا وعفونة وينقلب الى المرار
سريعا خصوصا في المعدة الحارة المرارية والمشمش اليابس اذا نقع في الماء وشرب ماؤه نفع من الحميات
الحادة ويسكن العطش ودهن نوى المشمش حار يابس في الثانية ينفع من البواسير **الخوخ** بارد رطب
في الثانية غليظ بطيء النزول عسر الاستحالة الى الدم يتولد منه بلغم كثير لزج يورث الحميات البلغمية الا
انه لا يفسد في المعدة كالمشمش وهو موافق للمعدة الملتهبة من المشمش ويشهي الطعام وما كان رخوا نضجا
منه فواه بسهولة فهو اسرع انهضاما وانحدارا عن المعدة وما كان ملتصقا بنواه وجوهره صلب مندمج
فهو اغلظ وابطأ انهضاما وينبغي ان يوكل الخوخ قبل الطعام ليصادف من المعدة حرارة تعين على هضمه
ولا يوكل عليه الاغذية الحامضة ولا يشرب عليه ماء الثلج وهو نافع للمحمومين وذلك يوقف صعود الحمى الحادة اذا
كانت غبا خالصة ومحرقة وان دق ورقه وتناحيه وعصر وشرب اسهل حب القرع والديدان وكذلك ان وضع
على السرة او قطر في الاذن **الرمان** قليل الغذاء جيد والحلو منه معتدل في الحرارة والبرودة رطب
في الاول موافق لمزاج الروح بشفعه وحلاوته خصوصا ... الكبد يحط الطعام عن فم المعدة اذا امتص
بعد جوف ضعفه وينفع الالات ... سوء التنفس وكثيرا ما ينضر اصحاب الحميات الحادة لانه ينقلب
فيهم الى المرار بسرعة حتى يعقل البطن وماؤه يطلق ويلين الحلق والصدر الا انه ينقص شهوة الطعام والكبوع
الابلي

الاهليلج اللين الحمر ينفع السعال ... انه ثقيل من الجوارح والمكثر منه ينفع من وجع الفؤاد الحادث من خلط
لاذع لفم المعدة خاصة ماؤه مع سويق الشعير وهو معتدل الى البرد نافع لمن اعتدلت طبيعته يجفف رطوبتها على
حالها ويحبسها [illegible] ويسهل بالعصر [illegible] بحسب خلطها به تقصير قابضا مسهلا واما الحماض فهو لطيف
قوى البرد معتدل الى الرطوبة ويلين خشونة الصدر ويسود المعدة والكبد خاصة ويطفي نائرة الصفراء والدم
ويكسر الحار ويقطع القي ويذهب بشهوة الباه للمبرودين وحبه يمنع الخفقان وحب الرمان الحامض اذا جفف
عقل الطبيعة ومنع المواد الصفراوية من الانصباب الى البطن وكذلك سويقه اذا اخذ بماء بارد وفي جميع اجزائه قبض
واقبض اجزائه الاقماع السفرجل انه من اصلح الاشياء لتقوية المعدة والبطن كله وحبس الطبيعة وانهاض
الشهوة والعون على هضم الطعام ولا سيما ويشد في معدة المريض فضلا عن معدة الصحيح وغذاؤه كثير
الا انه بطيء الانهضام واذا انضج كان اسهل انهضاما وانضاجه ان يشوى في الحب ويقشر ويطبخ في ماء العسل
وهذا يشد المعدة ولكن لا يحبس البطن كثيرا واحسن ان يشوى في جوفه ويلقى مكانه ويطبق ويلبس عجينا ويدفن
في رماد حتى يحترق العجين وهذا انما ينبغي ان يفعل بالسفرجل العفص ليصير الين واحمد وانفع فاما الحلو منه
فالانضاج والشي يذهب عنه جميع ما فيه من القبض فهو بارد في الاول يابس في الثانية الا الحلو منه فانه معتدل
المزاج في الحر والبرد واقل قبضا واشد قبضا اشده امساكا وماؤه اشد تقوية وجرمه اشد حبسا وزهره
ايضا قابض وكذلك حبه [illegible] ويلين بلا قبض وهو يسكن العطش السفرجل يمنع القيء ويقطع الخمار
والاكثار منه يولد القولنج وينبغي ان يحذر ما لم ينضج منه تمام النضج فانه وان كان [illegible] فانه يكون حينئذ باردا
غليظا يولد دما رديا واما المستحكم النضج المجرود الى الشتاء والربيع كثير الانتفاع في الامراض ينفع
اصحاب الحميات الحارة ونفث الدم والذرب وعقر الامعاء واوفق ما يستعمل في ضعف المعدة الحادث
عن الحرارة والرطوبة العفص ثم القابض ثم الحامض فيستعمل حيث يكون في المعدة خلط غليظ لزج
ليس بالبارد وجميعه يشد المعدة ويعقل البطن ويثير الشهوة ويقطع القي حتى الرائحة منه ويكثر البول
[illegible] كسائر الاغذية القابضة وعقله للبطن اذا اكل قبل الطعام فاما اذا اكل بعد الطعام فانه يلين
البطن بعصر المعدة الا انه يتناول منه اليسير فانه يدفع الطعام عن راس المعدة ويمنع البخار عن الدماغ

التفاح منه يصلح للقلب في صحته [illegible] بعفوصته وعطريته وتعديله لمزاج الروح وعمل التفاح [illegible]
[illegible] من الوباء [illegible] وهو محمود [illegible] مقوله [illegible] علاء المفرح للزوجات لان الغالب [illegible]
[illegible] غذاء اقل غذاء [illegible] الكمثرى [illegible] وهو مقاوم للسموم [illegible]
اقبضه واحمضه الان الحلو النضيج منه معتدل في الحرارة والبرودة والذي [illegible]
خلطا غليظا باردا والحامض يولد خلطا باردا لطيفا وهو موافق للمحرورين [illegible]
والحلو يولد خلطا الى الحرارة جيد لمن يكون معدته باردة وما لم يكن له طعم فالرطوبة [illegible] يولد بلغما وكلها بطيئة
الانحدار وما لم ينضج منه على شجرته فردي جدا وكذلك جميع الفواكه لانه بطئ الانهضام ولا يسلك في العروق سهلا
ويولد خلطا خاما صلبا والمز العفص منه قابض نافع من الغثي المتولد من المرة الصفراء وكذلك سويقه [illegible]
المتخذ منه يحبس الطبيعة ويقطع الصفراء وهما باردان يابسان في الاولى واكثار سويقه السويق في آخر الاولى
والاكثار من التفاح ضار للعصب خصوصا الحامض منه وفيه نفخ وخاصة فما ليس بنضيج وعصارة ورقه يستعمل في ادمال
الخراجات ويمنع التحلب قال بعض الاطباء ان من خاصية ايراث النسيان ويمكن ان يكون ذلك مخصوصا بالعفص
والحامض منه لتوليدهما الخلط البارد لا بالخاصية **الاترج** يختلف المزاج على حسب اختلاف اجزائه وفيها
جسما مفرح وترقيته اما قشره فلها موفق في الغذائية لحدتها وصلابتها ومدخل للادوية لعطريتها وحرافتها
وهي حارة قريبة من الاعتدال في الدرجة الاولى يابسة في الثانية مقوية للمعدة والكبد الباردتين صالحة للغثي
طيبة للنكهة محللة للرياح معين على الهضم ما لم تكثر فان اكثر منها فلا يهضم لصلابتها والمحرورون يجب ان ياكلوها
بشي من لحمه او حماضه ويقوي منها ورقه وقماحه ومما الطف منها واما لحمه فبارد رطب في الاول غليظ بطي
الانهضام لصلابته ينال البدن منه اذا انهضم غذاء كثيرا الا انه ردي للمعدة منفخ مولد للقولنج يولد خلطا غليظا
ولذلك يوكل بالعسل وليطيب طعمه ايضا واما حماضه فليس فيه غذاء ولكنه من المقويات للقلب الحار المزاج وهو بارد يابس
في الثالثة قامع للصفراء حابس للطبيعة مشهي للطعام فيه تقطيع وجلاء يذهب الكلف ويزيل اليرقان
اذا اكتحل به وحبه لا يصلح لذلك وهو حار يابس في الثانية محلل مجفف مقاوم للسموم شربا وضمادا ودهنه ينفع للبواسير
والدهن الذي يتخذ من قشور الاترج ينفع من امراض العصب ولسع العقارب والاتربة [illegible] الحبالي ويجب ان يوكل
الاترج بعد الاكل طعام قبله ولا بعده حتى ينهضم وذلك لغلظه وصلابته ورائحته تنفع الوباء وتصلح الهواء **الكمثرى**

كثير الغذاء بالنسبة الى التفاح والسفرجل سيما ما كان منه عظيما حلوا ولذلك يقال هو الملك في الثمار
قيل انه احمد خلطا من التفاح واسرع هضما منه وفيه ايضا خاصية لما في تفريح القلب [illegible] وقبض
وحماضه يقوي المعدة ويقطع العطش ويسكن الغثي ويقمع الصفراء الا انه كثير النفخ بطي النزول [illegible]
[illegible] مختلف الطعم كاختلاف التفاح فمنه الحامض وهو بارد لطيف ومنه العفص وهو بارد غليظ
وهو بارد في [illegible]
والحلو اللين المعتدل في الحرارة والرطوبة والحامض منه والعفص يخلطهما في الاضمدة التي يراد بها دفع الفضول المنحدرة
الى الاعضاء ويعقل الطبيعة ولا سيما اذا طبخ بالخل المعقد منه اذا طبخ مع حب الآس فعل ذلك والاستكثار منه يولد
القولنج وماء العسل يدفع ضرره وخاصة المنقوع واكله على الطعام يمنع البخار عن الرأس وشربه نحو واقله طلاوة
احلاه وانضجه اسرع نزولا واقله وقوفا الا انه ليس يخلو على حال وان كان في غاية الحلاوة من النفخ والنفخ من نفخ وطول
وقوف **الاجاص** خاصيته ترطيب المعدة وتليين الطبيعة لما فيه من اللزوجة والرطوبة وهو رديء للمعدة مسقط
للشهوة خاصة الحلو منه وليس يصل الى البدن من الغذاء منه الا اليسير والرطب منه ابلغ في الاطلاق وخاصة الحلو
اللين الا ان الحامض قد يطلق البطن ايضا بالتطفية والتلطيف كسائر الاشياء الحامضة الصرفة اذا صادفت
والامعاء فضلا فاما ان صادف المعدة نقية فهو الى ان يحبس البطن اقرب على المعدة النقية كالنادر فلذلك يسهل
الحامض منه ايضا بالحموضة ولزوجة الجوهر ورطوبته ايضا وما كان منه صغيرا [illegible] فهو رديء لذلك
انه عسر [illegible] وليس يطلق البطن ويعين على اطلاقه ماء العسل ويدفع ضرره عن المعدة البارد وهو بارد في الاولى رطب في
في الثانية والحامض اشد بردا واقل تليينا يطفي الصفراء ويسكن العطش والاجاص البارد اذا طبخ بالماء وصفي
وشرب بالسكر والترنجبين او العسل كان ابلغ في تليين الطبيعة وينبغي للمحرورين ان يتناولوا الاجاص قبل الطعام
ولا يبادروا الى الطعام حتى ينحدر ويطفي الحرارة ويسهل المرة الصفراء والابيض منه بطي الانهضام ليس سهله
كغيره من الاجاص وهو [illegible] للعطش والاجاص [illegible] موافق لتسكين التهاب القلب **الزيتون** يسير الغذاء
وخاصة الاخضر الفج التي يجعل في الماء والملح ويسمى [illegible] وهذا [illegible] اعني الفج الاخضر مقوي للمعدة منهض
للشهوة لان الغالب عليه الجوهر العفص وهو بارد يابس في الاولى دابغ للمعدة واذا جعل في الخل كان اقوى في النفع
في هذه الافاعيل واما نضيج الزيت فهو اغذى لان الغالب عليه الجوهر الدسم والحديث منه [illegible] يعقل البطن

ويشد المعدة والاسود النضيج سريع الفساد مرخي للمعدة مصدع ضار للعصب وهو حار يابس في الاولى
والزيتون اذا اكل في وسط الطعام استجلب شهوة الطعام وقل ابطائه في المعدة وان اكل ما عظم منه اكرها
اطلق الطبيعة [illegible] الاتفاق وهو المتخذ من الزيتون الاخضر على سبيل الاستعجال للاتفاق بارد يابس
في الدرجة الاولى مضاد للسموم دابغ للمعدة مقوي لها صالح للمحرورين لا سيما اذا كان مغسولا واما المتخذ
من الزيتون المدرك وهو الذي يسمى الزيت الركابي لانه يحمل على الابل فحار في الاولى معتدل في الرطوبة واليبس الاكثر
نافع من البلغم والبرد ويجب على المحرورين اجتنابه واجوده اكثره غذاء واشده تحلبا العتيق منه حار يابس
في الثانية جلاء محلل ولذلك يستعمل بدل دهن الخروع وورق الزيتون ينفع من القروح في الفم ويقوي اللثة والعمود اذا مضغ
او تمضمض بمائه **الجوز** ان الجوز قليل الغذاء بطيء الانهضام الا انه يولد دما محمود الطبقة اذا لم يكن عتيقا
وهو حار في الدرجة الثانية يابس في الاولى فيه رطوبة عرضية اذا عتق تذهب عنه وفي قشره الداخل قبض يسير
فهو لذلك يحبس البطن بعض الحبس وخاصة المقلو منه ويضر بالسعال والجوز رديء للمعدة الحارة لانه يستحيل فيها سريعا
الى الدخانية والمرارة ولكثرة دسمه واما المعدة البارد فيهضمه ويتعدى به وما عتق منه فلا يصلح للاكل لانه
يستحيل عند ذلك الى اللطافة والدهنية ويسرع استحالته الى المرار ويثير الغم ويصدع ويحدث العطش والجوز الطري
اقل رداءة للمعدة وافضل للبطن [illegible] لا سيما اذا اكل مع المري وما لم يستحكم الجوز ولم تجف فيه رطوبة
فيها يستحكم نضجها كان في سائر الاشياء ابلغ منها واذا قشر الجوز من قشره الرقيق ذهب عنه اكثر مضرته للمعدة والحلق ويسهل
تقشيره بان [illegible] الحوائج [illegible] طويلا [illegible] فان البخار يحرق ذلك الغشاء ثم ينزل وينشف فيبقى من
ذلك القشر ويصير اصلح [illegible] عفوصته وحموضته فاذا اكل بقشره كان ادبغ للمعدة واما قشر المقلو فانه يلين
البطن ودهنه احد منه وهو شديد الحرارة قوي التحليل والرطب منه اقل سخانة وهو اسرع نزولا في المعدة وادر لها
من اللون الطري وذلك لرطوبة جرمه وفضل حرارته في اللوز والجوز [illegible] اذا اكل مع السكر يغذو غذاء كثيرا
ويسمن البدن ويزيد في المخ والمني والدماغ والجوز مع التين والسذاب [illegible] السموم [illegible] مع البصل والملح ضمادا على عضة
الكلب [illegible] اذا اكل الجوز على الريق [illegible] واذا اكثر منه [illegible] حب القرع [illegible] وقشره ينفع من الخناق وادام
[illegible] في الفم وكذلك طبيخه **البندق** البندق مع انه قليل الغذاء فهو احمد من الجوز [illegible] جرمه وتلزجه وقلة الدهن
وكثرة ارضيته

وكثرة الارضية التي كدا علها فيقبضه الا ان الجوز اسرع انهضاما واقل رداءة للمعدة شهوة واقشره اسرع انحدارا
عن المعدة والامعاء وهو حار يابس يعقد لذرياقا على الاسافل ويصدع ويقاوم السموم اذا اكل مع التين والسذاب
ويشوى من لدغ العقارب **اللوز** هو شبيه بالجوز الا انه ابطأ انهضاما منه ولذلك غذاؤه اغلظ وابقى وهو
غذاء كالجوز الا انه يفتق وفيه مرارة خفيفة وحلاوة بها يجلو وينقي الاحشاء وينفع سلالها ويعين على النفث وفيه الصفا
تعرية بليس الحلوق ويسكن حرقة البول وهو معتدل في الحرارة والبرودة رطب في الاولى وقالوا اليبس فيه قبض سنة
وانما ارادوا القشر منه لانهم قالوا يسر البلغة ويدبغها ولا شك ان ذلك يبوسة في قشره خاصة
اذا اكل مع التين فان اكل مع السكر الطبرزد ولقائد غذا غذاء كثيرا وسمن الابدان وزاد في المني
خاصة الرطب منه ودهنه الطف والطف من جرمه وطبعه الى الاعتدال جيد للصدر والرئة والمثانة و
والكلى غيرانه وخم بطيء النزول ودهن اللوز المر احر منه وهو الطف والملح المشوى منه يصلح لتعديل
النفس عند الجوع الكاذب واما اللوز المر فانه يستعمل كالدواء لا كالغذاء وهو حار يابس في الثانية جلاء
يفتح السدد وينفع من الربو والحصى في الكلى والمثانة وينفع من الكلف والنمش اذا طلي به ويعين على نفث الاخلاط
الغليظة اللزجة من الصدر والرئة **الفستق** قليل الغذاء صالح لمن يحتاج الى التدبير الملطف من المبرودين
وفيه مرارة قليلة وقبض مع عطرية ولذلك يصلح لتقوية الكبد وتنقية الاخلاط التي تمكنت في مجاريها وفي الصدور
والرئة ومن الاطباء الاقدمين خلاف في انه يسخن المعدة ام لا والظاهر انه ينفع المعدة بالقبض والعطرية التي فيه
وخاصة المقلو منه ويسخي ان يوكل بعد الطعام لما فيه من القبض وهو حار يابس في الثانية وقشره الخارجي ينفع من
القيء والفواق وقشره الداخل ينفع من سدد الكبد واما دهنه فينفع من وجع الكبد اي داوي ... وفي المسح للهوام
النارجيل مزاجه حار في الثانية رطب في الاولى وهو بطيء الانهضام والانحدار ويعد غذاء كثيرا جيدا ويزيد في المني
ويسخن الكلى ونواحيها والمختار منه الاحدث الابيض الذي فيه الماء العذب وينبغي لآكله ان يقشر اعلاه ويأكل الابيض منه بالفانيذ
او بالطبرزد ليسرع انهضامه واكل العتيق منه يخرج الديدان والدهان يذهبه نافع في رياح الانفسة
والبواسير ومائه يزيد في الباه **العناب** الذي تأكله لم يتكلموا فيه كلاما مشبعا سوى انه عسر الانهضام
قليل الغذاء فاشتغله على انه خرج قال بعضهم هو حار رطب في الاول نافع من السعال والربو وخشونة الحلق ووجع
الصدر والكلى والمثانة ملين للطبيعة وقال بعضهم بارد رطب مولد للبلغم مطفئ مبرد مسكن لثائرة الدم على حلاوته

وتحلل القوا ...

مصفي للصفراء كالبثور اللاذعة والقروح العارضة في الاحشاء معطش للمني مضعف للانعاظ ... بدلا من ذلك
فمنهم من قال انه حار رطب انه حار في وسط الدرجة الاولى ولهذا الحرارة فيه اغلب من الرطوبة يسكن الدم ولكن
يسكن للدم الغالب عليه الرطوبة اذا هاج وقال بعض من قال انه بارد هو بارد في الاولى معتدل في اليبس
والرطوبة وهو الى قليل رطوبة وقال ينفع من الدم الحار بالتغليظ وتلزمه اياه ثلاثة ... كيف يبرد
على شدة حرارته او كيف يفعل التغليظ بالبرودة وهو مايل عن الاعتدال ... الاولى من البرودة
لا فيها او كيف يكون تغليظ للدم سببا وعلة لتقطيع ... كالخشخاش وانما يفعل الخشخاش ذلك
بسببه وشدة برده وهو رطب قليل البرد ولا نشك ان الشي الرقيق الحار اذا صار غليظا لزجا من غير تبريد
من مزاجه صار احدها كان مثل العسل اذا صار ناطفا والماء الزعاق اذا صار يشور حار البول اذا صار ...
كاللبن اذا انعقد كشي العصب وصار انفحة فليتهم اهملوا ... كما اهملهم المتقدمون واذ عنوا ... انهم
الموفقون ... ذلك وقال جالينوس اني ما وجدت للعناب حفظ الصحة على الصحيح ولا ردها على السقيم كثير عمل
الغبيراء وهو بارد في الاولى يابس في الثانية يغذو اغذاء يسيرا ويحبس الطبيعة ويشد المعدة وسويقه اقوى
اقوى من ذلك اذا لم يكن معه سكر وخاصة اذا استعمل مع سويق السماق ويسكن القي وهو غذاء موافق للاطفال لانه يعدل
طبيعتهم ويسكن العطش عن الصفراء وينفع من السعال الحادث من الحكاك ومن السحج **الحبة الخضراء** غذاؤها
حار ... موسط الانهضام ... في الدرجة الثانية ينفع اصحاب البلغم والرطوبة ويفعل ... وينفع الطحال
الا انها ... وفيها قوة ملطفة تدر البول والطمث ... ويصدع ... شهوة الطعام وهي تسخن
الكلى ونواحيها وتسمنها وتعين على الباه وينفع من نهش ذوات السموم وصمغه يطلق البطن ويخرج الاثفال
اذا اخذ منه مثل البندقة ودهنه ينفع من الاعراض الباردة وورقه يطول الشعر **حب الصنوبر** يولد دما محمودا
الا انه غليظ وغذاؤه كثير وليس بسريع الانهضام والكبار منه ... الاحمر المتطاول المشكل الابيض
اللب الذي يوتى به من الهند حار في الاولى معتدل في الرطوبة واليبس وفيه تسكين للمواضع الخشنة من الصدر
والكلى والمثانة وينفع من السعال الحادث من البرودة ويعين على نفث ما يجتمع في الصدر والرئة ويزيد في الباه والمني ويدر البول
... الكلى واما الصغار ذوات الاضلاع الصلاب القشور فهي اخشن بالدواء منها بالغذاء وفيها ...

تخلخله

يحللهم من عفونة او حرارة وحرارة ان لم ينقع في الماء الحار حتى يزول عنها تلك الكيفيات لم تغذ البدن
غذاء محمودا وهي حارة يابسة في الثانية تسخن اسخانا قويا وتزيد في الباه وتسخن الكلى جدا وتكسر الرياح ولا ينبغي
للمحرورين ان يكثروا منها فاما المشايخ والمبرودون فينتفعون بها في اسخان ابدانهم وقلع ما في ابدانهم ومثاناتهم
من البلاغم وكذلك ... اذا طبخ بالخل المصفى ينفع من وجع الضرس ودخان خشبه يجلو الاشفار **النبق**
الرطب منه بارد رطب في الاولى يولد البلغم والحلو اقل برودة والمائل الى الحموضة اشد برودة وفيه قبض به يعقل البطن
وغذاؤه يسير واليابس منه بارد يابس في الاولى مسكن للصفراء مقوي للمعدة دابغ لها حابس للطبيعة خاصة سويقه
وورقه وجميع اجزائه قابض يشد اصول الشعر حتى لا يتناثر **الزعرور** شديد القبض يغذو غذاء يسيرا
ويبطؤ نزوله وينفخ وهو اشبه بالادوية منه بالاغذية واقبض من الغبيراء كثيرا الا ان الغبيراء الذ منه والجبلي الى الصفرة مائل
الى الحموضة يسيرا بارد في الاولى يابس في الثانية يشد المعدة ويقويها ويقمع الصفراء والدم ويقطع القيء وفيه عطرية ما
يقوي المعدة والكبد الحارتين واما الزعرور البستاني الاحمر فبارد رطب يولد البلغم هذا ما قيل فيه واما نحن
فالزعرور في بلادنا الاصفر والاسود فيهما يبس بلا برد وان عد الاحمر والابيض النبق من انواعه فهما اشبه
بما قالوا الا انهما الى اليبوسة اقرب من الرطوبة لقوة قبضهما **السبستان** مزاجه بارد رطب كثير الرطوبة
واللزوجة مسكن للحرارة ملين للطبيعة بلزوجته قليل الغذاء يولد البلغم نافع لخشونة الصدر والسعال الحادث من الحرارة نافع
للعطش **الموز** كثير الغذاء محمود الخلط بطيء الانحدار عن المعدة والاكثار منه ... وهو رطب حار في الدرجة
الاولى رديء للمعدة مغثي سريع الاستحالة الى الصفراء يسقط الشهوة ويلين البطن ويذهب خشونة ... ويزيد في المني
ويوافق الكلى والمثانة ويدر البول **حب الآس** يغذو غذاء يسيرا وهو بارد يابس يقوي المعدة حابس للطبيعة بالعفوصة
التي فيه صالح لنفث الدم نافع للسعال الحادث فيه وكذلك ربه وشرابه ويلبس ... الاشربة ثم يحبس الطبع ويمنع السعال
والاشربة وشراب الخشخاش **الخرنوب الشامي** رديء الغذاء رديء للمعدة عسر الانهضام بطيء الانحدار لانه خشبي
وهو حار في الاولى يابس في الثانية الرطب منه يطلق البطن واليابس يعقله وهو ادق للمعدة ... ويدر البول وهو غير
ضار للصدر والرئة لحلاوته **البطيخ** جوهر البطيخ على اختلاف اجناسه بارد رطب رطوبته كثيرة وهو في رطوبته في الدرجة
الثانية الا انه في المعدة ... خصوصا اذا صادف فيها اخلاطا حادة او كان شديد الحلاوة جيد النضج واكل منه ... يسيرة

سبستان يسمى مخاط ... واجوده الحديث الصغير ... انه بارد وقيل انه حار رطب ويلين الحلق والبطن ويسكن العطش وربما ... منه ... وقيل انه يضر بالكبد ... يولد البلغم

ولم يوعل منه الى ناحية القشر يستحيل صفرآء خصوصا اذا اكل على جوع شديد ولم يتبع بطعام وافق اتفق
من اضداد هذه الاسباب وهو الاكثر يستحيل بلغما لانه ميال سريع الاستحالة الى الصفرآء والى البلغم [illegible]
على ما ينبغي وهو سريع الانحدار عن المعدة والامعاء جلاء ولذلك يدر البول وينقي الوسخ والكلف والبهق [illegible]
ويزيل [illegible] جرمه حتى انه ينقي الكلى والمثانة من الحصا الصغار المتولدة فيها والبطيخ [illegible] مغثي والاكثار منه
يولد الهيضة الرديه وينبغي للمحرورين ان يتبعوه بالسكنجبين او يتجرعوا عليه [illegible] المعدة [illegible] البلغم عنها
واصل البطيخ من معينات الصفرآء والبطيخ المستطيل الحامض الذي فيه يكون من القثا اذا كبر ونضج فانه لا يستحيل
الى الصفرآء وينتفع به المحمومون والملتهبون لان مع حموضته لا يخلو عن جلاء ويبرد واما **البطيخ الهندي** فانه قوي
الترطيب والتطفئة نافع لاصحاب الحميات المحرقة ولمن يحتاج ان يتولد في بدنه بلغم رطب يعادل مرارا حارا [illegible] الكيفية
قليل الكمية لا يحب الى الاسهال وبدنه ضعيف نحيف فانه وان كان يمكن ان [illegible] يزيل ذلك المرار بالاشياء [illegible] عليه
فان التنقية في هذا الوقت اوفق اذا كانت الحوامض لا تخلو من تقطيع وتلطيف ومثل هذا البدن لا يحتمل ذلك وان ادمن
السكنجبين وان هذا الاضعف قوة [illegible] معدته وربما هيج امعاه وان ادمن عليه الحوامض التي معها قبض لم تخلو من
تكثيف لذلك الخلط والزيادة في السدة وان كانت [illegible] ولم يوطب ايضا لان القابض [illegible] والارض
واما التنقية ولا سيما [illegible] غلظ جرم [illegible] في حلاوة كما عليه البطيخ الهندي فانه رطب [illegible] المرار ويولد [illegible] الكبد
وربما [illegible] ايصلح [illegible] الحرارة [illegible] العروق [illegible] ومن البطيخ انواع قريبة من البطيخ الهندي [illegible] حلاوة
وبعد [illegible] في الصفرآء وتبريد البدن وترطيبه الا انها لا تبلغ مبلغه في لطافة الجوهر وشدة الترطيب سوى ان
قشار البطيخ ونيه
المحرور المحتاج الى اصلاحه [illegible] واما **الخدج** يؤدي عسر الهضم ولا سيما ما كبر وصلب منه واما الصغار والرطب منه
فدون ذلك واذا اكثر منه يورث [illegible] ووجع البطن **القثاء والخيار** هما باردان رطبان في الدرجة الثانية يسكنان
العطش ويبردان المعدة ويقمعان الصفراء ويدران البول الا انهما بطيئا الانحدار ويتولد منهما في العروق والادرار خلطا
غليظا يتولد منه حميات والمختار منهما ما صغر حبه [illegible] اللباب وليس [illegible] ذلك
وغلظه [illegible] من طعام المحرورين [illegible] المبرودين والخيار [illegible] القثاء واعسر [illegible]
صالح للغشي الحادث من الحرارة وبزر القثاء [illegible] السعال الحادث من حرارة

القرع

حرارة

ويلين الصدر ويطفئ من حرارة المعدة وفضل الخيار اذا طبخ بالماء وتمضمض به يسكن وجع الاسنان
القرع يغذو البدن غذاء رطبا يسيرا جيدا ولذلك يصلح للمحمومين ولمن به عطش وهو سريع الانحدار للزوجته ورطوبته
نافع من السعال وهو سريع الفساد في المعدة اذا ابطأ نزوله وكان فيها فضل رديء واحمد ما اتخذه اصحاب المرة الصفراء
والمحمومين الاسفاناخ المتخذ بماء الحصرم او بماء الرمان او الخل ودهن اللوز واذا عمل بالسرطان ولو خلط بمحمود او اصلح
ما عمل به للمحمومين واصحاب السعال ان يصلح مع كشك الشعير والماش المقشر وانه ينبغي ان يسلق القرع لئلا يزداد رطوبة
والمشوي منه والمقلو يذهب عنه كثيرا من رطوبته وليس فيه شيء من قوة قوية واذا طبخ مع اللحم كان من اسرع الاشياء
واجودها انهضاما ومتى صح وجوده كان اسرع انهضاما فيجب ان يطيب بالتوابل الحارة لتقل رطوبته وتعدل ويصير
فصل ذا طعم يقبله المعدة ويشتهيه وهو بارد رطب في الدرجة الثانية يطلق البطن ويدر البول ودهنه بارد رطب
جالب للنوم جيد للسهر **الباذنجان** حار يابس في اخر الدرجة الثانية ودليل حرارته مرارته وحرافته وهو يولد دما
الغالب عليه الحرافة والحدة والحكة بعد وقت يسير مرة سوداء يتولد منها فساد اللون والامراض السوداوية لصيرورة
الدم المتولد منه الى المرة السوداء ومآل اثره الى الامراض السوداوية قال بعض الاوائل انه بارد يابس اذا اكل الباذنجان
نيا كما هو عادة اهل العراق فهو احرى بان يثير الغم ويسخن الدم ويحرقه ويتعلق في توليد هذه المضار وما اكل منها مشويا
بلا دهن وبعده المشوي بالدهن لانه لم يبق فيه من حدته الا يسيرا ولا يتبين ضرر ذلك الا لمن يكثر منه لانه غذاء مألوف لاهل بلد
الى الطبيعة فيقبل عليه ويجد هضمه ويغني عنه ما لا يصلح للعليل واما اذا سلق الباذنجان [illegible] بغداد اسرع وقشر
ثم يطبخ مع البوراني بدهن عذب كدهن اللوز ودهن الخل فهو جيد بان لا يضر البتة لذهاب الحدة عنه واذا [illegible] تتولد منه الامراض
السوداوية وهو جيد للمعدة التي يغثى الطعام وانما رديء للعين والرأس وفيه تفتيح لسدد الكبد والطحال واذا طبخ بالخل ذهب عنه
اضراره بالرأس وبقي تفتيحه للسدد والمشوي منه اصلح للمعدة والمطبوخ منه بالخل او نقع بالملح دري واصحاب الاكباد الحارة
والاطحلة الغليظة حتى انه ينفعهم نفعا بينا والحديث منه اجود من العتيق واطرى وليس له انفراد بنفسه الى [illegible] البطن
واساكره واماء المجففة في الظل نافع من البواسير بشوره طلاء ذكروا **الكماة** عديمة الطعم تقبل جميع الطعوم
باردة رطبة غليظة الجوهر عسرة الانهضام ينبغي ان تؤكل بالابازير والكرى لانها ان انهضمت فليس الخلط المتولد منها بردي
وان لم يحكم انهضامها [illegible] لانها خلط غليظ يورث امراضا بلغمية وماؤها يجلو العين **الفطر** من انواعها وفيه اصناف

تاتله بكيفيته ردية يستفيد منها ما جاورها عند نباتها يوفي ذلك بلونها من الحمرة والتطوع من روايحها المسك
ولونجهها ونزعم عوتيتها ونباتها عند امطار البوام والامطار الودية والصغار منها الجيدة الشديدة البياض
بارد جداً ايضاً يتقرب من برد الادوية القتالة ويورث الكثار الذبحة والخوانيق الميتة والصرع ويرد الاطراف
وعسر البول فلذلك كان تركها احد من التوجس له وسبب فضل الكمأة على الفطر قلة الرداءة اي الكمأة تنبت في مواضع
رملية قليلة الرطوبة والفطر ينبت في المواضع الندية **العوسجة** هي قريبة من الكمأة بارد رطبة وهي ايل برود
واصلح ونيها بورقية ومملوحة ينفا وتها عند السلق ويصلحها السلق وليس لها من الغلظ واللزوجة ورداءة الخلط
ما للكمأة وتسمى توكل بالحموضات فلذلك تسمى كلها العضاريف **الكشنج** هو من جنس الكمأة يطرح في عظم الكلبة
واكثرها منها محرز الورد وسن جداً اكبرها عاير التجار من اسفل الاصول ينبت في الرمال نبات الكمأة لذيذ يكثر ببلاد
ما وراء النهر وخراسان ايضا وهو اصلح هذه في نباتها واقل ذلك ضرراً ولم يسم قط انه ضر احداً مضرة الفطر
والكمأة واصلاحه يكون بالمري والزيت والملح والصعتر **الريباس** بارد يابس في الثانية عاقل للبطن يطفي الحرارة مسكن للصفرا
والدم قاطع العطش مقوي للمعدة نافع للغثيان والقي الحادث عن حرارة المعدة ويمنع من الحصبة والجدري والطاعون
والوبا وله قوة حامض الاترج والحصرم **قصب السكر** حار رطب باعتدال يلين الحلق والصدر والرية ويجلو الرطوبة
التي فيها وينفع من السعال ويدر البول ويذهب بالحرقة الكاينة عند خروجه ومنه نفخ ورياح فمن اراد ان يقل نفخه فليقشره
ويغسل بالماء الحار [illegible] فانه يقل نفخه وفيه معونة على القي والصمغ الذي يوجد عليه كالملح يجلو العين **الاجاص**
[illegible] العليق وعنب الثعلب غذاؤها يسير جدا ومع ذلك ردي للمعدة وقيل انها تورث اخلاطاً
وثمر العليق [illegible] الحج وينضج غلظ البطن وحب الصنوبر حار يزيد في الباه ويسمى وكذلك حب الزلم
واما البلوط والشهدانج والسمسم والخشخاش وحب القلقل فقد ذكرت في الحبوب والبزور **العسل** طل كالمن
حتى يقع على الزهر وعلى غيره يلتقطه النحل ويجمع في حوصلته ثم يصنعه في كوى الاوكار لان ذلك غذاؤه فيجمع منه
الكثير ويتناثر من حراق مزاجه ويصح ويسخن بسخونة قوية ويختلف العسل بمزاجه ولونه وطعمه ورايحته على حسب ما يقع
ويجنى منه فما يسقط على ورق النبات الحار اليابس مثل الصعتر فهو اسخن والمجنى من الافسنتين مر يفوح منه
رايحة الافسنتين والمجنى من الازهار الطيبة طيب الرايحة واجوده الاحمر الفاقع الطيب الرايحة الصادق الحلاوة الصافي

الذي يعد فيه

الذي يغذيه البصر لصفائه ومذاقته حريفة لذيذة فاذا وقع بالاصبع امتد على الارض ولم ينقطع لتمادي
اجزائه والغليظ كثير الموم والرقيق كثير الفضول والربيعي اجود من الصيفي وكله حار يابس في الثانية الا نوع منه ردي
سمي حريف باحتى ان منه يعطش واكله يورث ذهاب العقل والعسل الذي يلطف جلاء الحاس البلغم وفيه تحليل وجلاء
يطلق البطن ويهيج القي وينقي الصدر والذي يتحدر وينال منه البدن غذاء اقل ما ينال من المطبوخ لانه ينحدر قبل ان ينهضم
ويغذو البدن ويتولد منه في المعدة والامعاء واذا طبخ العسل ذهب عنه حدته وقل جلاؤه ولا سيما اذا صب عليه ماء كثير
ونزعت رغوته فعند ذلك لا يهيج البطن لا ينفخ بل ينفذ الى البطن بسرعة ويدر البول وينفع السعال ويكون غذاؤه اكثر وهو
اوفق الاشياء للابدان الباردة من قبل السن او من قبل مزاجها الطبيعي لانه ينهضم قبل ويصير دما وفي الابدان
الحارة اليابسة يستحيل صفراء قبل ان يصير دما واذا انبسط المرار لم يمكن ان يغذو ويدوم مضرته على الشباب المحرورين
الخل والربوب الحامضة والعسل يجفف مفردا واذا خلط بالماء يرطب لان العسل ينفذ وطواه الماء الى الاعضاء ويوصله اليها
ويرطبها ويدر البول ايضا لهذا السبب واذا تناول العسل من الغالب على بدنه المرار اطلق بطنه لان العسل يزداد حدة
في بدنه فيهيج البطن واذا تناول من الغالب على بدنه البلغم عقل بطنه من قبل نقصان حدته ومن قبل انه يجفف الرطوبة
البلغمية التي في معدته جلاءه فاذا جليت حفت الكبد فنفذت اليها والى سائر البدن **السكر** شبيه القوة بالعسل
في الجلاء والتحليل الا ان جلاءه اقل من جلاء العسل فلذلك لا يعطش ولا يسخن اسخان العسل وحرارته في الدرجة الاولى وكذلك رطوبته
والعتيق في اليبس ما هو وغذاؤه اكثر من غذاء العسل وهو لا يضر المعدة كما يضرها العسل الا المعدة التي يهيج مرارها واجودها
وهو يلين الطبيعة لجلائه والاحمر اقوى في ذلك وليس الطبرزد اعني الشديد البياض يلين للطبيعة ... الانواع
يسكن السعال ويلين الصدر وينفع المثانة والكلى **سكر العشر** وهو مرتفع على العشر بالحجاز كقطع الملح وكالمصطكى
وفيه عفوصة ومرارة وهو ينفع الاستسقاء اذا شرب مع لبن اللقاح ويحد البصر اذا اكتحل به **الفانيذ السجزي**
منه يلين البطن ويسكن الرياح ويسخن اسخانا بينا والحراني دونه في الاسخان والفانيذ يلين الصدر والبطن وينفع السعال
وينفع المثانة والكلى **الترنجبين** واما الترنجبين فهو الى الحرارة ما هو في الاول قريب من السكر يلين الحلق ويسكن السعال
ويسهل بالخاصية ويوضع الطبيب الادخار ويضعف المعدة واجوده الابيض الطري **الشيرخشك** اقل حرارة منه واقوى
اسهالا **في البقول** ان البقول كلها لا ينال البدن منها الا اقل ما يكون من الغذاء والذي ينال منها ما يأتي في

ردي قليل الانتفاع به ولا يكاد يهضم ما يتناول غير مطبوخ وذلك انها قد عدمت في طباعها النضج والبلوغ ١
بل هو ضد نضج من اول نباتها الى ان يجف فلا انها تكون اول نباتها الطف واطول ثم يصير بآخره اصلب واعصى وكذلك اصول
النبات كلها ردية الغذاء الا ان الرطبة منها مولدة المرار والتي لا حرافة لها والتي لا تلذع مولدة للبلغم حتى البطيخ مع تعلقه
من توليد البلغم للبورقية التي فيه وجميع النبات الحريفة كالصعتر والبوتنج والنعنع والسذاب ما دام رطبا ناشئا
ناقصة القوى لكثرة ما فيها من الرطوبة فلذلك تغذو غذاء كالاغذية الملطفة واذا يبست اشتدت كيفياتها
واستقلت عن ان تكون غذاء وصارت دواء لا يصلح الا للتطييب الطعام ومن النبات ما جل جوهره انما هو فيما فوق
الارض منه وذلك اشرف اجزائه والغذاء الذي يجتذبه من الارض تستلبه القضبان والورق منه الى انفسها ولا تدع منه
الا بقايا يسيرة كانها بقايا فيكون غذاء الاصل من تلك البقايا فلذلك كانت قضبانه وورقه اقوى من اصله
وذلك كالخس والكرنب والهندبا وما اشبهها ومن النبات ما جل جوهره في اصله واكثر قصد طبيعته تغذية الاصل
وتنميته وتبعده وما لم يحكم نضجه في الاصل الا الورق والقضبان فلذلك صار اصله اقوى واعظم من قضبانه كالفجل
والبصل والشلجم وما اشبهها وقد يوجد الطبيعي في الحيوان كذلك يستعمل ايضا افضل غذائه في تكوين اعضاء
منه ليست باضطرارية كالقرون والشعر وما اشبهها وكذلك كل نبات اكثر ما يؤكل منه اصله وبزره وقضبانه
لا يكاد يؤكل وكل نبات يؤكل بزره او ثمرته لا يكاد يؤكل اصله وجميع اصناف البقول ما كان بريا فهو اشد
يبسا ولذلك يكون اقل غذاء واشبه بالدواء وما كان بستانيا فهو اكثر رطوبة وما ينبت في المشرقة
والمواضع العطشة اقوى مما ينبت في ... والبقل الذي هو صلب في طبعه اذا طبخ لان وصار اسرع انهضاما
والبقل الذي هو في طبعه لين اذا طبخ صار كالمسيور وصار اعسر انهضاما كالكراث اذا طبخ ولما كا
البقول اقرب الى الدواء منها من الفواكه والثمار كثيرا فينبغي ان يتناول منها ما تدعو اليه الشهوة شيئا قليلا ويتحرى
ان يكون ما يأخذ منها يناسب المزاج والحال والوقت الحاضر الخس ان الخس افضل البقول كلها
والدم المتولد منه اجود من الدم المتولد من جميع البقول وهو سريع الانهضام والخس البطي لانه لا يقبض فيه
ولا يطلقه لانه ليس فيه حدة ولا ملوحة ولا اجل فهو بارد رطب في الدرجة الثانية والمسلوق منه
اكثر غذاء وهو يشبه المعدة ولا سيما في اول نباته وآخره لما فيه من المرارة اليسيرة يبطئ ويبرد ولا سيما

اذا اكل مع خل

اذا اكل مع الخل وقد يعطى المفصدون والمحمومون ايضا لذلك وما لم يتولد فيه من لبن فهو ابرد يجلب النوم ويزيد في اللبن ويسكن
العطش وغير المغسول منه اجود لان الغسل يزيد في رطوبته وادمانه يورث ظلمة البصر وهو قاطع للباه وخاصته بزره
ردئ فيما يلتمس من باب الولد والذكر والد[illegible] والنجابة ضار جدا للمني في [illegible] خلط يحتاج تنقيته نافع لاصحاب السعال اليابس
والنزلات الحارقة وكان جالينوس ياكل كل ليلة بقلة من خس ويقول اني شيخ هرم ينبغي النوم **الهندبا** ان في الهندبا
قوى مختلفة يدل عليها الطعوم المختلفة فيه من المرارة والقبض والتفه والغالب عليه الجوهر البارد وخاصته البستاني منه وكل ما كان
اشد مرارة كان الدم المتولد منه اقل جودة واقل لطافة وادنى ما يؤكل ان يسلق ويؤكل بمري وزيت واذا سلق وطيب بالخل
حبس البطن وهو قريب من الخس غير انه اقل بردا ورطوبة وليس معه من التطفئة والترطيب وتسكين العطش ما مع الخس وخاصيته تفتيح
سدد الكبد وينفع من اوجاعها الحارة والباردة واقواه في ذلك اشد مرارة وللمطبوخ ذلك [illegible] حرارة [illegible] وهو مقوى للمعدة
خاصة البري منه وطبعه بارد يابس في الاولى والبستاني بارد في الاولى معتدل في اليبس والرطوبة صالح للمعدة والكبد الملتهبتين
نافع بعد الفصد والحجامة اذا اكل بالخل يبس موافق لاصحاب السعال والمبرودين وان الهندبا ضمادا من دقيق الشعير وماء الهندبا
نفع الخفقان وجميع الاورام الحارة واصلح [illegible] لذع العقارب واذا [illegible] نفع من اورام الحلق واما
الملوكية
الطرثوث فاليبس اغلب عليه وهو مقوى للمعدة دابغ لها نافع من لسع العقرب ضمادا به او شربا من مائه
الملوخيا هي البستاني وله من الرطوبة واللزوجة ما ليس للخس ولذلك هذه البقلة سريعة الانحدار جيدة الغذاء لا سيما
اذا اكلت مع زيت ومري كثير وغيره مما يقطع لزوجتها وينقص رطوبتها [illegible] على حال مبسطة وما يتولد منها
وان كان لزجا فليس بغليظ والادوى [illegible] انه مائل الى البلغم وغذاؤه اكثر من سائر البقول وهي رديه للمعدة ملينة للبطن
الا انها نافعة للامعاء والمثانة زايدة في اللبن نافعة للسعال ملينة لخشونة قصبة الرئة والصدر وبزرها [illegible] اولى [illegible]
اذا دقت ووضعت على لسع الزنبور وقالت الروم هي باردة رطبة في الاول وقيل معتدلة في الحر والبرد وقال جالينوس
هي بعيدة من البرد بل فيها سخونة لذلك تسرع **السلق** [illegible] السلق رطب [illegible] تحلو جلا يسيرا وبها يهيج البطن
للانطلاق وبلذع المعدة ولذلك هو من الاغذية الرديئة للمعدة وماؤه يطلق البطن وجرمه يعلق ويولد البلغم وغذاؤه غذاء
يسير ليس بجيد لكنه يسرع خروجا من البطن من جميع البقول وهو بارد رطب في الاول والاجل انه مركب القوة قال بعضهم
انه حار رطب وفيه تلطيف وتفتيح لسدد الكبد والطحال ولا سيما اذا اكل مع الخردل والابازير وان يؤكل مع الخل يصلح للمحرورين

والبعل

اذا اتخذ منه بارد مع الماش وطبخ فيه الطعام فيجلب النوم اذا اكل معه الخبز والافاوية واصوله اعسر نزولا
واكثر تنفخا وادوا للصداع من قضبانه ويصلح للمبرودين بالمري والافاوية والابازير وشكل بزر الاسود منه يعقل البطن
والابيض مطلقة واما اصله فينفض فضول الدماغ اذا استعط به وينفع الابرص ويجرب في الاستسقاء وخراج
الشري والسلق قد يضمد به الاورام مسلوقا وغير مسلوق وبجملته **الاسفاناخ** غذاء جيد حميد نافع للحرارة
جيد للحلق والرية نافع للسعال فيه قوة جالية غسالة تلين البطن وهو بارد رطب في الدرجة الاولى وقيل معتدل
في الحر والبرد ولذلك يوافق المحرورين والمبرودين الا ان الاوفق ان يتخذ للمحرورين بكشك الشعير ودهن اللوز فيكون نافعا للحمى
والسعال مع يبس الطبع واما المبرودون فيتخذ لهم باللحم السمين والابازير مع الافاوية ومما يكون له ما يكون
الاكثر البقول من النفخ ويكثر البلغم في الدم **الاجاص** شجرة شبيهة بالهند بارد يابسة في الدرجة الاولى
قابضة والحامضة منها اقوى منها بردا وقبضا يدفع الغثيان ويطفي الصفراء والعطش ويعقل البطن خاصة ان
طبخ بماء السماق وماء الرمان والاجاص اليابس واما التي ليست بحامضة فهي تولد خلطا محمودا وقوتها مركبة من
قوة تحلل وقوة تشد وهي شبيهة الطعم والقوة بالسلق الا ان السلق اطيب منه وفيها رطوبة لزجة ليست
مخاطية بها تطلق البطن اذا طبخت بالماء ودهن اللوز او اللحم السمين وبها تنفع السحج العارض في الامعاء من
المرة الصفراء الا انها لا باهها وتعريتها للسحج بلزوجتها وبزرها بارد في الاول يابس في الثاني يحبس الطبيعة
وينفع من البواسير واصولها [illegible] نافع من الجرب والثواليل ضمادا وطبخ اصولها نافع من الحكة نطولا **الكرنب**
ان الكرنب مختلف المزاج فالرطوبة التي فيه تجلو وتسهل الحلق فيها وجرمه لما فيه من قوة التجفيف يعقل البطن
وهو من الاغذية الملطفة يغذو غذاء يسيرا ويولد دما رديا يتولد منه المرة السوداء وان طبخ باللحم السمين
او الدجاج قلت غائلته وهو نافع من ظلمة البصر التي من الرطوبة ضار للبصر الصحيح ليبسه ويكسر عادية الخمار
ويخفف السكر ويمنع الرعشة ومرقته تدر البول والطمث ويلين الحلق والصدر وتحسي مرقته يسرع اخراج [illegible]
من البطن وينفع من وجع الظهر العتيق ووجع الركبة وهو حار يابس في الاول تشوش الاحلام ويضر المعدة وبزره يقتل
الديدان وينقي الكلف ويفسد المني اذا احتمل وقضبانه اذا احرقت تجفف وتحلل تجفيفا وتحليلا وتفاحه
يدر البول واصل الكرنب اصلح للمعدة وادر للبول واما الكرنب الشامي وهو القنبيط فهو اكثر غلظا وابطا

في الهضم

في المعدة واكثر توليد السوداء الا انه اقل حرارة **القطف** ان القطف هو السرمق بارد في الاول رطب
في الثانية جيد الغذاء يغذو غذاء باردا رطبا صالح للمحرورين والمحمومين وهو مع ذلك سريع الانحدار والنفوذ في البدن
لقلة لزوجته ورطوبته لا لبورقية فيه وهو صالح وينفع هذا الشيء من السعال تليين الطبيعة وينفع اليرقان والاكباد الحارة والاورام
الحارة في ابتدائها ضمادا وفي [illegible] ولذلك ينفع اليرقان الحادث بسبب سدد الكبد **البقلة اليمانية**
هي باردة في الثانية رطبة وكذلك يكون الدم المتولد منها اقل جودة من الدم المتولد من القطف واقل موافقة للمعدة الا انها
اوفق للمحرورين وانفع للسعال الحادث من الحرارة والعطش الحادث من الصفراء وتلين الطبيعة وتنفع اصحاب الحميات
المحرقة واليرقان **البقلة الخراسانية** هي البقلة الحامضة الشبيهة اوراقها باوراق الكرنب النبطي تعقل
الطبيعة وتطفي حدة الدم والصفراء وهي باردة في الاولى يابسة في الثانية تنفع الشهوة الناسلة من قبل الحرارة
وتصلح للمحرورين **بقلة الحمقاء** هي التي تسمى الفرفين والفرفخ والرجلة وبقلة الزهراء والبقلة المباركة والبقلة المطلقة غير مضافة
الى شيء والموصوفة بصفة وهي باردة رطبة وغذاؤها يسير وبرودتها في الدرجة الثالثة وفي [illegible] لزوجة [illegible] قبض
تنفع من الضرس ومن نزف الدم والثة [illegible] وتطفي الالتهاب والعطش وتقطع الاختلاف الكائن من الصفراء وتسكن اللذع
والحرقة التي تكون في المثانة والكلى وتضعف شهوة الجماع وتقطع الحكة [illegible] وتضعف الشهوة وتجلى من طعام المحرورين اذا التي
في انواع الطبيخ المبردة كالحصرمية والمضيرة والاشياء للمبردين الا ان تخلط بالنعناع والكرفس وهي تنفع التهاب
الكبد والمعدة شربا وضمادا وعصارتها تنفع الصداع الحار والاورام الحارة [illegible] بزرها ايضا يسكن العطش وينفع
السحج ويقطع النزف والنفث وهو بارد في الاول معتدل في الرطوبة واليبس واذا قلي يصير يابسا في الدرجة الاولى والبقلة لزجة
وفيها القبض تصلبانها يطلق البطن ويمسكه على حسب استعداد الابدان لذلك **الجرجير** يسخن اسخانا بينا جيدا ويلطف
ولذلك لا ينبغي ان يؤكل وحده لانه يصدع ويسدر ويظلم العين ولكن يخلط بالخس والهندبا والبقلة وهو يهيج الباه فان اكل
مع الخل وشرب عليه السكنجبين تبخر الى الرأس وذهب ما يهيج من الانعاظ وليس مع حرارته يوافق من تعتريه النفخ والرياح
لانه ينفخ وهو حار في الثانية رطب في الاولى يلين الطبيعة ويهضم الطعام ويدر البول **الباذروج** ان هذه البقلة
رديئة الغذاء جدا ضارة للمعدة عسرة الانهضام الا انها تدخل في اعداد الاغذية الملطفة وهي حارة يابسة في
الدرجة الاولى وفيها رطوبة ليست بطبيعية ولكن من جنس الفضل ولذلك يظلم البصر ان اكثر منها وفيها خاصية
التوحج وعطرية وقبض يسير [illegible] لان عاقبة تغيرها ليست بمحمودة ان استكثر منها الا انها تولد دما رديا سوداويا

هو الريحان بدل باذروج

ويجفف الصدر والرية وهي سريعة الفساد وتنقلب الى المرار سريعا وتولد نفخة للرطوبة الفضلية فيه
وتدر البول واللبن وتطلق البطن وقال بعضهم في طبعها حابسة للبطن وتشبه ان تكون فيها قوتان متضادتان
كما في الكرنب فمتى عاود البطن ما يتفق فيه القوة المطلقة التي فيها اطلقت البطن ومتى عاود القوة الحابسة حبس
البطن وقال بعض المتاخرين انها تجفف المني وتقوي المعدة اما تجفيفها للمني واللبن فلا يكاد يكون لان حرارتها
لا تجاوز الدرجة الاولى ومعها رطوبة فضلية كثيرة فهي بادرارها اولى من تجفيفها كما ذكر المتقدمون الا ان يراد بذلك
ادمانها فانه يولد خلطا سوداويا مضادا في مزاج اللبن والمني فيجففهما واما تقويتها للمعدة فلنسبة بعيدة
للقبض الذي فيه وهو ينفع من لسع الزنابير اذا دقت وكمدت ووضعت على موضع اللسع ويسكن العطاس
اذا شم وماؤها يجلو العين اذا اكتحل به ومع الخل والكافور يقطع الرعاف اذا وضع على الانف بفتيلة وهو
اضر للمعدة من بزره وبزره نافع من الصرع وعسر البول **النعناع** هو الطف البقول الماكولة جوهرا
وهو حار في الثانية يابس في الاولى وحرارته ايسر من حرارة الفوتنج النابت على الانهار وفيه رطوبة فضلية ولذلك ينفخ
نفخا يسيرا بالكثير يهيج الانعاظ وفيه قوة قابضة بها تقوى المعدة والكبد الباردتين ويعين على الهضم وتشهي
الطعام ويسكن الفواق الحادث من البلغم والفواق ويحشي ويسكن الهيضة ويشد اوعية المني ويقتل الديدان
الطرخون حار يابس في الثالثة بطي في المعدة عسر الانهضام يجفف الرطوبات ويحدث الوجع
في الحلق جيد للقلاع في الفم اذا مضغ واسكن في الفم زمانا طويلا **الباذرنجبوية** حار يابس في الثانية تقوي
المعدة ويعين على الهضم وتفتح السدد في الدماغ وتصفي الذهن وتنفع من الخفقان والغم والوحشة وعلل القلب البارد
وتفرح القلب وتقويه بخاصية فيها وعطرية تتهيأ بلطيفها وقبضها وتنفع من جميع العلل البلغمية والسوداوية
وتطيب النكهة **الحرف والرشاد** حاران يابسان حريفان وهما مسخنان للمعدة والكبد يقطعان ويلطفان
الاخلاط الغليظة ويخرجان الدود ويحركان شهوة الباه وينقيان الرئة ويدران رطوبة بلغمية منصبا الى المثانة
اذا اكثر من اكلها حتى انه يحدث من اكلها كثيرا تقطير البول ولا يصلحان لاصحاب الامزجة الحارة البتة **الكرفس**
ان الكرفس اذا اكل نيا او مطبوخا يلطف ويدر البول والطمث واللبن وهو الذ واصلح للمعدة من سائر البقول
التي تشاكله وعلى طريقته الا ان انهضامه عسر والجيد البستاني منه على ما فيه من الحرارة والبستاني ينبغي ان يقدم على
الطعام

بالضم سپندان كندم حب الرشاد التعدية حب الرشاد ان تركيه اسپتان

كرفس كرونز

الطعام لذلك وهو حار يابس في الثالثة يحلل الرياح ويفتح سدد الكبد والطحال ويصدع ويضر اصحاب الصرع والجبال
والمرضعة لا يراثه المرضع صرعا وهو صالح للمعدة ممسك للغثي محرك للجماع بتحليله نافع من البخر وينبغي ان يجتنب اكله
اذا خيف من لذع العقارب لان لكتابته بعد ذلك اشد وذلك ليفتحه سدد الاحشاء حتى تنفذ السمية
الى جوهر البدن او طاميته **الكبوة** الرطبة هي ثقيلة اشبه بالدواء منها بالغذاء وليست حابو كل
منون والقليل منها يهيج ما يعمله الكثير من التنويم والتخدير غير انها لا ترطب وانما يصلح ان تقع في الطبخ لتطييب الطعام
ويمنع بخاره عن الصعود الى الرأس وانتيافه في المعدة حتى يهضم هضما تاما وتلك خاصيتها ولذلك يمنع اصحاب زلق
الامعاء والاسهال ومن الخبزي معدته على الطعام واذا اكلت مع السماق خاصة فهي مركبة القوى الغالب
عليها البرودة واليبوسة وفيها قبض ولذلك يمنع ما ادها من الرعاف والقلاع وبثور الفم وهي تحلل الاورام
الحارة وتسكن صداع والاكثار منها يظلم البصر ويخلط الذهن واما اليابسة وهي الجلجلان فشديدة اليبوسة
تقوي المعدة وتعقل الطبيعة وتقطع النزف اذا قليت وتنفع من الخفقان الحار وتمنع القي رطبة ويابسة
يكسر قوة الباه ويجفف المني **القنابري** وهو البزغست حار يابس في الاول لطيف جلاء قطاع يطلق
البطن ويفتح سدد الكبد والطحال ويسمى ان اكله الحو ودون اسفيدباجا وكذلك من يريد اطلاق الطبيعة
واما المحرورون فيسلقونه ثم يتخذونه بالخل والمصل ونحو ذلك وفيه جلاء قوي يجلو البهق والكلف وماء اصله اذا
استعط به يخرج الرطوبات الغليظة من الدماغ **الهليون** وهو المهيجي ما يرجو به حار في الاولى معتدل
في الرطوبة واليبس والبستاني ارطب واكثر غذاء يولد المني ويحرك شهوة الباه ويدر البول وغذاؤه متوسط في الكثرة
والقلة وفيه بعض الجلاء ولذلك يفتح السدد ويلين البطن وينفع من وجع الظهر ويسخن الكلى ويسخن المثانة صالح للصدر
والرية وهو كل مطبوخا باللحم ومطجنا بالزيت والمري يتخذ منه عجة ومن كان محرورا فليطرح منه في المصوص
ونحوها **اللفت** هو الشلجم ان اصلح اذا اكل مطبوخا فليس بشيء مما هو في جنسه من النبات اغذا منه الا ان
غذاءه اغلظ من المعتدل ولذلك ينبغي ان يصلح بجوهر السلق والدم المتولد منه متوسط فيما بين الجيد والردي وهو ينفخ
ويغلظ ويزيد في المني ويصلح من يريد ان يخصب بدنه وفيه قوة ملطفة بها يدر البول وهو حار في الدرجة الثانية
رطب في الاول يلين الحلق والصدر ويسخن الكلى والظهر وينفع من ضعف البصر الحادث من الرطوبة
وليس يوافق للمحرور الا المخلل وقضبانه الرخصة ان اكلت مسلوقة ادرت البول وماء اللفت

نافع من الجذع الحادثة في الاطراف من البرد ومن النقرس ووجع المفاصل نطولا دبرته نافع من السموم **البصل**
مسخن ملهب معطش يلطف الاخلاط الغليظة اللزجة ويقطعها ويفتح السدد ويغذو البدن غذاء يسيرا
واما قبل الطبخ فليس يغذو بل يصدع ويضر الرأس والعين الا انه يصلح لمن قد ذهبت شهوته لبلغم كثير
في معدته فان طبخ ذهبت حدته يولد البلغم وكان صالحا للسعال وخشونة الصدر وهو حار في الدرجة
الرابعة يابس في الثانية وفيه رطوبة كثيرة فضلية ونفخ يحرك شهوة الباه ويزيد في المني ولذلك كلما كان احف
كان اقل توليدا للرياح والطويل منه اشد حرافة من المستدير والاحمر من الابيض واليابس من الرطب والني
من المطبوخ وهو ينبه الشهوة حتى ثمه يطيب الطبخ ويذهب بزهومة اللحم ويلين البطن ويحسن اللون
ويحد البصر اذا اكتحل بمائه مع العسل ولا يصلح للمحرورين الا انه يصلح بالخل والمخلل لا يضر الرأس وله خاصية في دفع ضرر
المياه وريح السموم والاكثار منه يولد خلطا رديا ويفسد العقل والدلك به ينبت الشعر في داء الثعلب ويذهب
البهق اذا طلي به بالخل وماؤه ينفع من الصمم اذا قطر فيه ويفتح افواه البواسير اذا احتمل به وينفع من عضة الكلب
الكلب اذا نطل به **الثوم** ان الثوم اشد حرارة ويبسا واقوى فعلا من البصل الا انه يسخن البدن اسخانا شبيها
بالعرق وهو افضل خلة فيه ويجود الهضم ويحلل الرياح ويقطعها حتى انه يمنع تولد القولنج الريحي اذا ادمن ويطلق
ويدر البول ويجفف المني ويعطش الا انه يقطع العطش الكاذب الحادث عن البلغم المتولد في المعدة وينفع من وجع
الظهر والورك العتيق ويحلل ... ويرقق الدم ويفتح السدد ويلطف الاغذية الغليظة الباردة ويضر بالعين
ويضعف البصر اكثر من البصل لقوة تحليله وشدة تجفيفه وغذائه نزر ردي وهو اشبه بالدواء منه بالغذاء
واذا طبخ ذهبت عنه الحرافة وغذى غذاء صالحا ليس بردي وهو حار يابس في الرابعة ردي للرأس والكلى
يحدث جرب النزع ويلين البطن وينفع السعال المتقادم وينفع من جميع الاعلال الباردة وداء الثعلب ووجع الاسنان
من البرودة وهو يقوم مقام الترياق في لسع الهوام وينفع من عرق النسا اذا احتقن بمائه ومن عضة الكلب الكلب اذا ضمد به
الكراث اقل اسخانا وتصديعا واظلاما للبصر من الثوم والبصل وهو حار في الثالثة يابس في الثانية بطيء
الهضم ردي للمعدة يولد كيموسا رديا وفيه قبض قليل به يقطع الدم الجاري ويلطف ويقطع الاخلاط اللزجة ويحلل الرياح
الغليظة فلذلك ينفع اصحاب البواسير اذا اسلق في الماء مرارا ثم جعل في ماء بارد وطرح بزيت ويسقيهم ايضا ضمادا وعصارته
مع الخل وتراب الكندر يقطع الرعاف وبزره اذا قلي وخلط مع حب الاس ينفع من الزحير واطلاق الدم الحادث من قبل
المقعدة واذا طبخ

يحرك شهوة الجماع ويسقط على الأكثار
وإذا طبخ الكراث مع الشعير نفع من البواسير وأخرج الأخلاط الغليظة وهو يحرك شهوة الجماع ويسقط
منه ويشوق شهوة الطعام إلا أن إدمانه يصدع ويظلم البصر ويرى أحلاما رديئة ويمنع من ذلك الخل وسائر ما يمنع صعود
البخار إلى الرأس وهو يدر البول والطمث ويفتت حصى الكلى والمثانة ويقطع الجشاء الحامض وبزره يقتل الدود في
الأسنان إذا بخر به مع القطران وكلوسيم ومطبوخه نافع لجساوة الرحم والكراث الشامي أقل حرا ويبسا
من النبطي **الفجل** حار غليظ طويل الوقوف في المعدة بطيء الانحدار عنها ولذلك يعفن ويعفن ما يلقى من الطعام
ويحدث الغثيان والجشاء المنتن وإذا أكل قبل الطعام مع المري لين البطن وغذاؤه غذاء ردي لأن الغالب عليه الحرافة
وبتلك الحرافة يقطع مادة البلغم الردي في المعدة ويذيبه وينقيه بالقيء وبها يدر البول وينقي الكلى والمثانة وورقه أفعل
ذلك وأقل ما يفعله أصله إلا أنه أهضم للطعام من جرمه وأبعث للشهوة وقيل بل الأمر بالعكس من جرمه وليس ولا واحد منها
يهضم الطعام وليت الفجل يهضم نفسه والظاهر أن الرومي الطفيل الجسم الحاد الحريف منه يهضم الطعام كسائر
البقول الملطفة والكبير العظيم الحجم الذي يدخر للشتاء لا يقوى على هضم الطعام لقلة حدته وكثرة رطوبته
والسوق التي تخرج له في الربيع إذا أكلت مسلوقة بالزيت والمري يغذو أكثر مما يغذو الفجل الذي أكل نيا على أن غذاءه
قليل والفجل المطبوخ نافع لأصحاب السعال المتقادم يتولد من المني رياح غليظة نافخة جدا ولا سيما مع الأطعمة
الغليظة كالكشكية ونحوها ويولد نفخا ورياحا لا في أسفل البطن بل في أعلاه ولذلك قيل إن إدمانه يعمي
الحواس وذلك لتسخين بخاره ... يلطف بعض التلطيف وورقه ينفع سدد الطحال ويزيل اليرقان الحادث
منه ويحد البصر وينفع من وجع الأذن الحادث من البرودة ويزيل الخضرة الحادثة من الضربة وبزره أقوى منه
يزيل البهق إذا طلي به مع الكندس وأحمد الفجل ما دق ولم يعظم والإكثار منه يحدث المغص ودهنه حار لطيف
يحلل وينفع من الوجع الذي من البرد والريح الغليظ **الجزر** الجزر يؤكل نيا ومطبوخا وغذاؤه أكثر من غذاء السلجم
وينفخ نفخا بينا وهو حار في الثانية رطب في الأولى عسر الانهضام يدر البول ويدر الطمث وبزره أقوى في ذلك وفيه قوة
نافخة يهيج الجماع والبري أحر وأقوى يحرك الباه والجزر ليس بضار للصدر والرئة وليس هو بموافق للمحرورين وهو كثير
النفخ بطيء النزول يسخن الكلى وفيه حرافة يسيرة ينبغي أن يسلق مرارا ويؤكل باللحم والمري والخل أسفيذباجة بالتوابل يصلح
للمبرودين **الحرشف** وهو الكنكر قيل إنه حار يابس في الثانية والطف وأقل رطوبة وقيل معتدل بين الحرارة والبرودة

هر چیزی باشد بسید بهارگاه
آن نیز باد و غنی بریان کنند بخورند
تم تقدم

رطب في الثانية وقيل حار في الاولى وقيل بارد رطب وقيل بارد يابس ولا يبعد ان يكون اصنافا مختلفة الطباع بحسب اختلاف
البلاد والبقاع والبقلة التي يسمى عند ناس ماي اظنه من انواع الحرشف والمشهور من افعال الحرشف انه
حار منفخ زايد في الباه يدر البول منتن الكلى مذهب لنتن العرق يخرج ما في الرحم من الخلط الغليظ والاكثار منه
يولد صداعا ووجع الضرس **السذاب** الرطب منه حار يابس في الثانية وهو اطرد البقول كلها للريح والنفخ
للامعاء المستغلي ولمن يعتريه القولنج غير انه ليس بجيد للمعدة ولمن يسرع اليه الصداع وخاصيته تجفيف المني وتسكين
شهوة الجماع بشدة يبسه ويذهب مذهب الادوية لا مذهب الاغذية وهو يدر البول والطمث ويقاوم الادوية القتالة
اذا اكل قبلها ويحد البصر ويذهب رائحة الثوم والبصل ويحلل الاخلاط اللزجة **الكبر** فيه قوة ملطفة قوية وسوار
في ذلك حبه وثمره الذي يسمى قنار الكنكر وقضبانه الرخصة وما ينال البدن منه من الغذا يسير جدا وهو يطلق البطن
لا سيما المتخذ بالملح وينهض الشهوة اذا ضعفت او بطلت ويجلو وينقي البلغم من المعدة والامعاء ويفتح سدد
الكبد والطحال خصوصا المتخذ بالخل وفيه مرارة وحرافة بها يلطف ويقطع وقبض به يتقوى ويزداد جودته وينقص
على حسب المواضع التي ينبت فيها وما عمل منه بالملح فقط فانه يطلق البطن ويعطش وهو للمعدة ردي وما عمل بالخل
فهو اقل اطلاقا وتوليدا للعطش واصلح للمعدة **الشبث** حار جيد لوجع الظهر والرياح اذا وقع في الطبيخ الا انه يبخر
الى الراس ولا يصلح للمحرورين وهو ردي للمعدة مغثي يولد في اللبن ويلين البطن وينضج الاورام البادرة ويحللها ورطبه
اشد تحليلا وفي بزره تنقيه ورماده ينفع من القروح المترهلة الكثيرة الصديد وخاصة في اعضاء التناسل
الرازيانج يسخن البدن ويكسر الرياح ويطردها ويهضم الطعام ويحشي ويفتح سدد الكبد والطحال وهو جيد للمعدة
ويكسر من حدته وحرافته الخل وهو بطي في المعدة لخشونة والخشونة التي فيه والمحمود منه اطرافه والاكثار منه يورث
الصداع ويفسد الدم ويقلل المني وخاصيته رد المفاصل المنخلعة من الرطوبة اكلا وضمادا وتقوية المثانة والامعاء
على نفث الاخلاط الغليظة **السنجر** واظنه المسمى عندنا بالكال حار يابس مخنف للمعدة طارد للرياح ضار للراس
جيد لاصحاب الصرع ولا يصلح للمحرورين ويجلب الحمى سريعا **هندقوقي** وهو المسمى ديوسيست حار مصدع
مغثي ضار للمحرورين جدا نافع من وجع الظهر والورك وبرد المثانة وتقطير البول واوجاع الارحام **الصعتر** جميع اصنافه حار
يسخن البطن ويطرد الرياح وهو من بقول المبرودين يعين على هضم الطعام ويلطف الاطعمة الغليظة ويسرع بانهضامها ومن منافعها
ودر البول والحيض

در كتب [illegible] بيشت تركيه اوته ورته
آدويشي تركيه كياكو اوت

٢٦

ويدر البول والطمث يحد البصر ولذلك ينبغي ان يوكل مع الباذروج يطلع للبصر فيه قمع حزه **اكشوث**
فيه مرارة وعفوصة وهو حار باعتدال يابس يقوى المعدة والكبد ويفتح السدد ويدر البول ويخرج الفضول العفنة من
العروق وينفع الحميات المتقادمة وينبغي ان ياكله المحرور بالخل **الكبلاب** بارد ردي للمعدة يطلق البطن يغثي
ويكرب **الجنبيل** حار لطيف كالصعتر **بقلة الحلمة** حارة تسخن مصدعة **البقول البرية** والبستانية ان البقول
البرية لا تصلح ان يغتذى بها لكن تستعمل علاجا بعض الدواء واما **عنب الثعلب** فبارد يابس في الدرجة الثانية ثم تهاندر
البول وتنقي الكبد والكلى والمثانة واما **الشاهترج** فيقوى المعدة لا سيما اذا اكل مع الخل وينهض الشهوة وفيه قبض
مخالطه مرارة بينة قوية وليست حرارته بينة وهو مجفف واما **القونبج النهري** فيدر البول ويقطع التي وان
اكثر من اكله اذاب المني حتى يسيل ويمنع الانعاظ واضعف البصر **والقونبج اللوبي** يطلق البطن **والقونبج الجبلي** يدر البراز
ويخرجه وكذلك الصعتر والجاشا يطلق البطن ويدر البول ويحدر الفضل البلغمي وكذلك الزوفا وينفع من ظلمة
البصر ويسهل كل منها النفث وورق التريص وهو **الانجرة** اذا طبخ واكل الان البطن واذهب النفخ وادر البول
وان طبخ مع كشك الشعير اعان على نفث ما في الصدر **الرازيانج** عسر الانهضام ردي الغذاء الا انه يدر البول

التوابل والابازير والكوامخ والرواصير والمخللات والانبجات ان سبب استعمال التوابل
والابازير في الاطعمة والتفاهي القدور امور حسنة اما تفاهة الطعام فيجعله ذا طعم فيقبله الطبع ويلتذ به
فينهضمه واما زهومة الطعام وكراهته والجنه فتطيبه وتحببه الى الطبع واما البرد ومزاج الطعام
فتخلط به لتعدله وتصلحه وترده الى الاعتدال واما الغلظة وعسر انهضامه فتلطفه ليسهل انهضامه واما
ليصير الطعام لطيفا وملطفا ايضا للاخلاط البلغمية والفضول النية واللزجة مفتحا للمجاري جاليا لها وذلك
يصلح لمن كان يجتمع في بدنه فضل بلغمي غليظ فقط فلذلك ينبغي ان يكون استعمالها على حسب هذه الاغراض الخمسة ولا تستكثر منها
فانها ان غلبت على الاطعمة لدغت الات الغذاء التي تمر بها واحدثت في الكيموسات كيفية حارة حريفة
ربما كانت سببا للقروح والاورام والامراض الصعبة وذلك لان الذي يفعل كيفية الدم باستحالته عن طبيعته وقوامه
اضر بالاعضاء مما يفعله بكميته اذا زاد على المقدار فهذه الاشياء للعلاج اصلح منها للغذاء لان المقدار يصلح به هذه الاغراض
والغرض الاخير منها اشبه بالعلاج والذي توافقه الاغذية الملطفة اشبه بالمرضى منه بالاصحاء فلذلك يكون استعمالها
في هذا الغرض اكثر **الكوامخ** ليست تصلح ان يعتمد عليها في التادم بها لكن يصطبغ بها على المائدة بعد الطعام

في الصحاح نبت يتعلق باغصان الشجر من غير ان يضرب بعروق في الارض قال الشاعر هو الكشوث فلا اصل ولا ورق ولا نسيم ولا ظل ولا ثمر

المسدد والدسم ويبل الوخامة ويقوى الشهوة واما ادمانها فمضعف للبصر مجفف له مفسد للدم ضار للعين والراس

الملح حار يابس في الثانية جلاء محلل قابض فهو يجفف تجفيفا قويا بالتحليل والقبض ويمنع اسراع العفونة الى الدم ويعين على هضم الطعام ويذهب بوخامة الطبيخ ويلطفه ويهيج الشهوة ويستجد هاد الاكثار منه يحرق الدم ويضعف البصر ويقلل المني ويورث الجرب والحكة ويوافق اصحاب الابدان الرطبة جدا ضار للنحفاء وهو انواع كثيرة اشدها حرارة اكثرها مرارة والمحرق اشد تحليلا من غير المحرق والمحتفر احمد من غيره والاندراني اكثر حرارة ويبسا والنفطي انجر منه وكله يسهل خروج الثفل وانحدار الطعام ويعين على القي وخصوصا النفطي فانه اجود في القي وفي اخراج البلاغم والمائية بالحقن واما الاسود المسمى بالسواد الهندي فهو جود في اسهال البلغم والسوداء ويدفع ضرر الملح الدسومات والحلاوات والاستحمامات الرطبة

الخل هو مركب من جوهرين مختلفين حار وبارد والجوهر البارد فيه اكثر من الجوهر الحار وكلاهما لطيفان لان الحموضة بردها لطيف وهو قوى التجفيف ولذلك يضر بالاعصاب ولغرضه لحموضته الخالصة يمنع انصباب المواد قامع للدم مطفئ للصفراء ملطف مقطع ملطف للاطعمة اذا عملت به ويضر باصحاب الطبايع السوداوية والامزجة الباردة واصحاب السعال ويضعف العصب ويهزل البدن ويقلل المني ويضعف الانتشار ويتلافى ضرره بالحلو والاسفيذباجات الدسمة

المري حار مجفف منشف لبلة المعدة ويلطف الاغذية الغليظة ويقطع اللزوجات ويمنع من اجتماع البلغم الغليظ في المعدة والامعاء ولذلك ينفع لمن يعتريه القولنج او يتولد فيه الديدان ويسهل البطن ويهيج الشهوة ويطيب النكهة غير انه يجفف البدن ويعطش وليس بموافق لمن في صدره خشونة ولمن به حكة وبواسير وهو يعمل عمل الملح بل هو اقوى والطف منه وخاصيته النفع من وجع الورك حقنا او شربا
وينفع من التورم العفنة وينفع من نهشة الكلب الكلب

الفلفل قوى الحرارة واليبس يقوي المعدة والكبد ويهضم الاطعمة ويمنع من تولد الفضول الغليظة فيها ويخرجها في صدور اصحاب الربو والسعال الرطب ويسخن الدم ويرققه حتى يحمر اللون ويذهب بالحشا الى الحيض ويقطع كل غذاء غليظ ويعين للهضم ويكسر الرياح غير انه اسخانه قوى فهو من اجل ذلك ضار للابدان الحارة لاسيما في الصيف ويدفع ضرره بالخل والفواكه الحامضة ودهونها وماء الثلج وان اتخذ منه محمولا امسك اللبن ومنع الزرع

الدارفلفل يذهب مذهب الفلفل الا انه اقل اسخانا

الدارصيني حار يابس لطيف بالغ في اللطافة وليس بحار في غاية الحرارة يجفف تجفيفا شديدا للطافة جوهره ويلطف الاغذية الغليظة ويعدها للهضم ويقوي المعدة وينفع الكبد واوجاعها وينفع سدد الكبد ويدر البول والطمث ويحد البصر وينفع من به ربو واخلاط غليظة في صدره ولمن لسعته الهوام

وليس يبلغ من كسر الرياح ما يبلغ الفلفل والخولنجان ونحوهما بل ينفع قليلاً اذا وجد الرطوبات او خلط بطعام رطب
ولذلك يعين على الانعاظ ويمكن ان يكون ذلك للطافة جوهره ونفوذه في العروق واحالة الرطوبات هناك رياحا نافخة
يحدث الانعاظ واما قرفة الدارصيني فانها دارصيني ضعيف وله عطرية وخاصية تفرح **الخاولنجان** هاضم للطعام
كاسر للرياح لطيف يلوق لمن يكثر الصق لهم الريحي والجشا الحامض وهو حار يابس في الثانية يطيب النكهة ويقوي
المعدة ويعين على الباه **الكزبرة** اليابسة باردة يابسة شانها ان توقف الغذاء في المعدة حتى يتم هضمه
ولذلك ينبغي ان لا يكثر في الاغذية الغليظة وتكثر في طعام من يغشى طعامه ويطرح معها الافاويه المسخنة الملطفة
وليقلل منها في طعام من به ربو ويحتاج ان ينفث شيا من صدره ومن به بلادة ونسيان وامراض باردة في الدماغ
ولا ينفرد بها بل يطرح معها التوابل الملطفة وهي عاقلة للبطن مسكنة للالتهاب في المعدة والغثيان
ييبسها **كرويا** حار يابس في الثالثة يطرد الرياح ويدر البول وينشف رطوبة المعدة ويقويها وينقيها
على هضم الطعام وتلطف الاغذية الغليظة واذا وقع مع الخل قل اسخانه ويعقل الطبيعة واستقص
تلطيفه واصلح اكثر الاغذية المنفخة وهو يقتل الديدان وحب القرع ويحبس الطبيعة **الكمون**
حار في الثانية يابس في الثالثة ملطف طارد للرياح مجشي هاضم للطعام يدر البول ويذهب النفخ مجفف للمعدة
يعقل الطبيعة المستطلقة من الرطوبة خصوصا المنقوع في الخل المقلو ويقطع النزف والرعاف وينفع المغص
ويحلل اورام الانثيين وينفع من عسر النفس الحادث من الرطوبة واذا اكثر منه يصفر اللون وغسل الوجه
بمائه ويفعل ذلك ايضا وموافق الخل والابازير ملايمة الكرويا وبالملايمة الاسفيذباجات والماحصرم والشبت
الصعتر حار يابس في الثالثة محرك جدا باعث للشهوة طارد للرياح مشهي للطعام منقي للمعدة والامعاء من البلاغم
الغليظة ملطف للاطعمة الغليظة واذا وقع مع الخل لطف اللحوم الغليظة وكبها فصل للالات ويسرع هضمها
ويدر البول والطمث وينفع من وجع الورك **الانجدان** حار يابس في الثالثة غليظ الجرم بطي مخشن للمعدة مجفف
للرطوبة ملطف للطعام يدر البول مجذب للطمث مغير لرايحة الفم فينبغي ان يستعمل مع خل ويتدبر منه وبس
الدارصيني والزنجبيل والاشتغال في تحليلها نفخ الاغذية الكاثفة وتوليدها من ذاتها نفخة يسيرة
بخارية تعين في الانعاظ وتنفخ الكلى ونواحيها ولا ينبغي ان يستحب منها كل التعجب لان في الثلثة منها رطوبة
غريبة تفعل بها تلك النفخ واما الدارصيني فلشدة ملطفاته يغوص وينفذ في اقصى البدن والعروق ويحلل

انجدان سونز
والمحروث اصله
صمغه

ما هناك من الرطوبات وينفع والانجدان يقاوم السموم وينفع من وجع المفاصل الحادث من البرد
ويجذب المواد الى ناحية الجلد جذبا قويا اذا وضع على البدن من خارج وكذلك اصله المسمى المحروث
وبالفارسية رابنه قريب منه في القوة واعسر انهضاما واضر بالمعدة من الحلتيت **كاشم** هو بزر المحروث
الرومي حار يابس في الثالثة يطرد الرياح ويفتح السدد ويدر البول والطمث ويهضم الطعام ويلطف اللحوم
الغليظة وقيل اسخانه اذا وقع مع ما بالخل ولا ينبغي ان يؤكل مرقة تلك اللحوم بعد غمره فيها الا بعد ساعة لتنقشع
عنها بخار الكاشم لانه كثيرا ما يصدع اصحاب الرؤوس الحارة **نانخواه** حار يابس في الثالثة ينفع من بلة
المعدة خاصة اذا نقع في الخل وجفف ويسكن الغثيان ويقلب النفس وهو جيد للمعدة والكبد الباردين ويحلل
الرياح العارضة في الجوف وينقي الكلى والمثانة ويدر الطمث ويزيل المغص الحادث من الريح ومن البلغم ولاكثار
منه يصفر اللون مثل الكمون **الشبت** حار يابس في الثانية نافع من المغص الحادث من الرياح ومن البلغم
ومن الفواق المتولد من الامتلاء ويولد النوم لتحليله الرطوبة المعتدلة ولتنفيه التعب عن البدن **زعفران**
حار في الثانية يابس في الاولى هاضم للطعام دابغ للمعدة للمعوصة (?) اليسيرة التي فيه مقوي للكبد ليس بمحمود
للدماغ مذهب لشهوة الطعام فلذلك ينبغي ان يقلل منه وخاصيته تحسين اللون واذهاب عسر النفس وتقوية
القلب وتفريحه **اشترغاز** جرمه بطئ الهضم ردي للمعدة وخله يجلو المعدة وينقيها ويفتح الشهوة وهو حار
يابس في الثالثة **زنجبيل** حار في الثالثة يابس في الثانية فيه رطوبة فضلية لذلك يتاكل والاطلاء يزيد في شهوة الباه وهو
تليين الطبيعة هاضم للطعام ملطف للمواد الغليظة طارد للرياح نافع من ظلمة البصر الحادثة من الرطوبة ومن رطوبة المعدة
التي تجتمع من اكل الفواكه الرطبة ويقرب منه الدارفلفل في المزاج وفي النفع من الامراض الباردة الرطبة **الشونيز**
حار يابس في الثالثة حريف مقطع للبلغم مذهب للنفخ قاتل للديدان ولو طلاء على البطن نافع من انتصاب النفس مفتت
للحصاة يدر الطمث نافع من اللقوة اذا نقع في الخل وجفف وسحق واستنشق **الكوامخ** الاصل والجمين (?)
في الكوامخ ان يتخذ جرادق من دقيق الشعير فطيرا ويدفن في التبن اربعين يوما حتى يتكرج ثم ينقع في
اللبن ويروح في الشمس ويضاف اليه من التوابل والابازير ما يراد ويكون طبعها طبيعة ما يخلط بها وينسب اليه
ككامخ الكبر وكامخ الانجدان والشونيز والبادروج والفلنجمشك وغير ذلك وكذلك الضباب (?) المملح
والعفص

والعنب فضل يبس وحرارة وجلا وكلها تقطع وتلطف وتشهي الطعام وتدفع فضوله الى اسفل لكنها معطشة
ملهبة ضارة للعين اذا ادمنت فاما ما يتخذ منه بالخل فهو اقل اعطاشا والهابا للبدن واوفق للمحرورين **الرواصير** وبجاريا يعني ترشيها
والبوارد وهي البقول المطبوخة الموضوعة في الاشياء الحامضة كالخل وماء الحصرم وماء السماق
وماء التفاح والريباس والماست ونحوها وهي ايضا على طبيعة تلك البقول والحموضات وكلها ملطفة مبردة تصلح
للمحرورين وفي الازمان والاوقات الحارة والمتخذ منها بالخل يبرد ولا يغلظ والمتخذ بمياه الفواكه الحامضة يبرد
ويغلظ ويطفي المرة والدم ويعقل البطن ويهيج الرياح ويضر الصدر والرئة والمثانة والارحام **المخللات**
فانها يكتسب من الخل فضل لطافة وبرد وهي اما بقول واصول بقول واما لحوم لطيفة رطبة كالفراريج
والاكارع ولحوم الجدا الصغار مطبوخة في الخل مع البقول والابازير وهي تنعقد اذا بردت وتسمى
القريص وهو يصلح لاصحاب الامزاج والاكباد الحارة وفي البلدان والاحوال الحارة ويطفي المرة والدم ويقطع
البلغم ويضر باصحاب السوداء وضعف العصب وخشونة الصدر واما لحوم غليظة كلحوم البقر والجمال
موضوعة في الخل بعد طبخها في الملح وتجفيفها عن المائية مع بعض البقول والابازير وتسمى **الهلام**
وليس يبرد كتبريد القريص ولا يوافق المحرورين موافقته وهو اغلظ مع انه ايضا غير موافق لاصحاب الامزاج والامراض
الباردة ولا ينفع الدم والمرة نفع القريص واما فراخ الحمام مطبوخة كذلك محشوة بالتوابل الحارة او الباردة
وتسمى **المصوص** وهو قريب من القريص الا ما اتخذ بفراخ الحمام واكثر من حشوه من الثوم والسذاب والبصل
من طعام المبرودين والخل المصفى من هذه يسمى **الاكال** وهي جميعها اي اغذية المحرورين والمبرودين ومن يفسد
الطعام في معدته ويحترق لحرارة مزاجها او لاخلاط صفراوية فيها ولاصحاب الاكباد الحارة ولذهاب شهوة
الطعام من الحرارة على حسب قوة الهضم وضعفها وكثرة الحرارة وقلتها واما البقول واصول البقول **فالكبر**
المخلل ملطف للطحال ولا يسخن ولا يعطش الا قليلا وينفع البرد **الخيار** المخلل مبرد مطفي جدا معتدل حموضته
وعنقه الا انه طويل الوقوف في المعدة **البصل** المخلل باعث للشهوة جدا واذا عتق مع الخل لم يكن له صعود
الى الراس ولا اعطاش وكذلك **الثوم** المخلل لمن يميل بنفسه من المبرودين الى هذا الجنس من المخللات وكذلك
بصل النرجس الا انه بطي النزول **الشلجم** المخلل بارد ولا ينفع لمن يطفي المرة **الباذنجان** يذهب بمذهب الكبر

المخلل **الباذاب** ردى الخلط لاجماع الحرافة والحموضة فيه ضار للعصب منفخ الا انه قد يشهي الشهوة
بعض النشق **الكراث** ردى مغثي منتن مفسد للحشا والنكهة **الاشترغاز** المخلل مسخن
معين على الهضم وكل الكوامخ المالحة والمخللات ضارة لمن في حلقه خشونة والمالحة منها خاصة
ردية لمن يعتريه الجرب والحكة والسعفة ونحوها من الامراض الكائنة عن الاحتراق في الدم وفساده
الجراد غير المالح منه يسخن وهو ردي الغذاء والمالح منه يسخن اكثر ويسخن الدم ويحدث العطش
الزيتون اجاده بنقيع الماء فانه يطلق البطن ويذهب بوخامة الطعام الدسم ويقوي المعدة والزيتون
الزيت دون ذلك في هذه الافعال الا انه اقل اعطاشا **في المربيات والانبجات** الانبجات هي
التي اختلطت عند التربية بالعسل والجذبة والمربيات التي لم يتجدد به فمنها ما تستعمل لتقوية المعدة
ومنها ما تستعمل لتنقيتها من الفضول والرطوبات الباقية عن الغذاء المتقدم ومنها ما تستعمل لتطييب النكهة
وتقوية الباه ومنها ما تستعمل للذة لا غير **الجلنجبين** صالح للمعدة التي فيها رطوبة ان اخذ على الريق
واجيد مضغه ولا يصلح للمحرورين وخاصة في القيظ فانه يسخنهم ويعطشهم والمتخذ بالسكر انقص فعلا منه
في تقوية المعدة وتنقيتها من الرطوبات الا انه لا يسخن اسخانه وخاصة الطري منه **الهليلج** المربي نافع
للمعدة مقوي لها يعصر عنها الفضول الرطوبية المتخلفة عن الهضم الباقية عن الغذاء المتقدم ولذلك
ادمانه يبطي بالشيب ويحسن اللون ويمنع من البواسير واصحاب السوداء المتولدة من البلغم وكذلك
الاملج المربي الا ان فعله اضعف من فعل الاهليلج **الاطريفل** الصغير اقوى وابلغ من هذه الافاعيل
كلها الا انها تقلل المني **الاترج** المربي عسر الانهضام بطي في المعدة وان كان العسل لطفه
فاذهب عنه اكثر غلظه الا ان يجعل فيه افاوية لطيفة يسخن المعدة ويحللوا ما فيها من الرطوبة ويهضم الطعام
ويشهي ويطيب النكهة ويمنع من وجع المعدة **الزنجبيل** المربي قوي الحرارة يسخن المعدة والكبد ويعين على
الاستمراء وينفع ويهضم الطعام ويجلو وينفع من الهرم والبلغم الغالب من البدن **الشقاقل**
المربي جيد رطب اقل حرارة من الزنجبيل وهو ذو حرارة يسقط الشهوة عنه وانه يزيد في المني زيادة كثيرة اذا ادمن
الجزر المربي ينفع ضعف الكلي ويزيد في الباه وكذلك اللفت المربي **القرع** المربي لا يزيد الطعم البارد
من حرارة

والحرارة ما يقوى على الهضم ويسخن المعدة ولا من البرد ما يقوى به على تطفئة الحرارة ولذلك يستعمل للذة
لا للمنفعة **السفرجل** المزى يقوى المعدة ويذهب بالغثي وهو جيد في الهيضة ويمنع القذف العارض
وضعف فم المعدة وكذلك **التفاح** المزى يقوى المعدة والقلب **الابسج** المزى يلين الحلق ويسهل السعال
ويلين البطن غير انه يرخي المعدة ويسقط الشهوة **اللوز** المزي يزيد في الحفظ ويمنع من الفالج واللقوة **الليمو**
المزي يطيب النكهة ويقطع الصفرا ويذهب بوخامة الغذاء ويعين على الهضم وكذلك جميع المربيات انما يفعل ما يفعله
قبل التربية بعينه غير انه يكتسب من العسل والافاويه قوة على حسب ما خلط به

في صنعة الطعام

وانواع الطبيخ ان العناية بصنعة الطعام حتى يكون من تمام النضج وطيب الطعم والرايحة على غاية ما تشتهيه
الطبيعة وتميل اليه بعيدا ان يكون فاضلا في جوهره كثير الغذاء عظيم الجدوى في الاصحاء والمرضى وفوت جودة
الصنعة اضر بالغذاء من رداءة الجوهر لان الردي الجوهر الجيد الصنعة المشتهى قد يشتمل عليه الطبيعة لطيبه ولذاذته
فتهضمه وتصلحه وتنفي عنه الرداءة وتغذي البدن باجود ما فيه وتشمئز عن الطعام الكريه ولا تميل اليه ولا تشتمل عليه
ويحل منها محل الدواء وان كان فاضل الجوهر حسن الكيموس وانما صارت الصنعة بالغذاء املك من جوهره
في الانسان ولا تحتاج اليها في سائر الحيوانات الاقوى للطافة مزاج الانسان ونقاء تركيبهم واعتدال حرارتهم
الغريزية واحوج الانسان الى تفقدها واستعمال النية فيها ادتهم طبعا والطعم حواس من الملوك واهل النعمة الذين
جرت عادتهم بتناول الطعام الطيب الجوهر الجيد الصنعة انهم متى اجتنبوا بادنى فساد وتغير في الاطعمة انقبضت
انفسهم عن تناولها فان تناولوا على كراهيتها لم يجدوا استمراها ولم يامنوا استحالتها بخلاف اقسام الناس وعوامهم
واصلاح الاطعمة اولا بازالة الكيفيات المضادة للغذائية منها كالمرارة والعفوصة والحرافة والملوحة بالسلق
والانقاع والتقار الابازير والمسومات فيها حتى لا يكون لشي منها طعم قوي او رايحة قوية وقد قيل فيما تقدم من تدبير الحبوب
واتخاذ الخبز منها ما جاء في ذلك واصلاح البقول والبيض والالبان ما فيه كفاية وبقي الان صنعة اللحم وملاك الامر
في جودة صنعته ان يبالغ في انضاجه فان اعظم افات ما يصنع من اللحم ان يبقى فيه نهوة يصعب لذلك هضمه واستمراؤه
الا على اصحاب المعد الحارة القوية اكرادا ليس للاعمال الشاقة على ان الانضاج الشديد يذهب بقوة اللحم كما ان اختمار
العجين يقلل قوته ومما يجب العناية في صنعة اللحم ان يشوى منه ما كان رطبا شيا جيدا كالسمك والصغار من الخرفان

لتعتدل رطوبته بالتجفيف الذي ينال من التشوية ويطبخ منها ما كان يابسا كلحوم المسنة من الحيوانات
واليابسة الامزجة منها والمهزولة وتشوى فوق الماء لتعتدل يبوسته برطوبة الطبخ وبخار الماء
الا ان يراد تجفيف بدنه وتقوية قواه وامساك بطنه فان الطبيخ ازيد في الرطوبة ولين البطن من التقلية
والشوا واحمد الشوا الكردناك لان الحرارة تصل اليه برفق لا يناله التغيير ما ينال التنوري والمسموط
ما يشوى من الحرفان والجدا احمد من المعلوق لان الحرارة تصل اليه من وراء دمائه فلا يتحلله ولا يجف
ولا ياخذ من صفرة وما يعمل بالكانون من اللحم فهو اخف ما يعمل بالتنور وذلك ان الذي يعمل بالكانون يخرج منه
بخاراته ويتنفس فيقل لذلك ثقله والذي يعمل بالتنور منع فيتراجع اليه البخار الذي يخرج منه فيكسبه ذلك ثقلا
وصعوبة استمراء وحرارة واذا طبخ لحم فيه زهومة وابتداء عفونة ينبغي ان ينحى عن طعاده فانه يخ الطعام
ويغير رائحته قبل سائر ما في اللحوم ولحوم الحيوانات البرية ولحوم البقر يحتاج ان يترك بعد الذبح زمانا
حتى تلين وكذلك بعض الطيور العضلية الصلبة اللحم فاما السمك فينبغي ان يشوى وهو بعد متحرك فانه لا يحتمل اللبث
والحركة الشديدة قبل الذبح تهري لحوم الطير وسائر الحيوانات واذا اريد طبخ الشئ مرتين فلا ينبغي ان يلقاه عند
عند مفارقته الماء الاول الهواء بارد والماء بارد فانه ان لقيه لم يتهرا بعد ذلك غاية التهري وينبغي ان يقصد اما الحاج اليه
لتطييب الغذاء وقصد نحو تواهما وبيان صيها دون اجادها لتنذر وذلك غاية ما سوى من نقل الحبوب والبقول والافاوية
ويقلل منها بحيث لا يغلب على الطعام لان الغذاء الصالح للاصحاء الذين يتهيأ لهم ان يداوموا على اكلها هو المعتدل
العذب الطعم الذي لا يغلب عليه شئ من الطعوم الدالة على غلبة كيفية من الكيفيات والعذب الطعم كالخبز واللحم وهو من
جنس الحلواء لان هذا النوع من الحلاوة هو في اول مراتبها فلذلك لا يعاف فيه حاسة المذاق ما يعافه الحلو المفرط الحلاوة
ومما يدخل في باب جودة صنعة الطعام من جهة الاسباب التمامية ان يجتنب اكل الطبيخ الحار الذي هو في بقية من غليانه
فانه كالشئ الذي لم يدرك بعد لانه لا يفارق الاجزاء النارية التي تلهب فيه ولم تسكن اجواه ويجب ان لا يوكل ايضا
باردا ولا غاية فان البارد جدا يطفي حرارة المعدة فيفسد لذلك الهضم ويقل اغتذاء البدن منه والعام
كالشئ العفص والوقت النار لجميع ما يطبخ ان يشوى النار الهادية والساكنة المستوية **الاسفيذباج**
اما الاسفيذباجة المطلقة وهي الشوربا فغذاء صالح في اكثر الاحوال والاوقات ولجميع الاسنان و
والامزجة ولا طبيخ للصحيح الذي المعتدل المزاج اوفق منه وذلك انه ليس بسخن جدا ولا يبرد ولا فيه طعم قوي
زواد

في حرافة وحموضة وغيرهما يكسب الدم كيفية ردية ولذلك لا يحتاج الى اصلاحه بتة الا الملتهبون جدا في الاوقات

الحارة وبكفيهم شرب الماء البارد الصادق البرد جدا واما سائر الاسفيذباجات الاخر فمايله عن الاعتدال الى الحرارة بقدر ما يقع فيها

من التوابل والابازير الحارة وهي من اعظم الشتا وتقويتها للبدن وغذاؤها اكثر من سائر الطبيخ وتزيد في المني وتقوي

الجسد وترطبه وتحسن لونه وتكسبه خصبا وجلدا الا انها في الصيف وخمه مسخنة جالبة للحمى **في السكباج**

السكباج وما عمل بالخل فانه ينقص من حرارة اللحم ويكسبه بردا ويبسا ويقمع الصفرا او الدم ويصلح للاكباد الحارة ولاصحاب

اليرقان والسدد والمحمومين والمفتصدين ولا يصلح لشادي الكد والتعب ولمن به علة في العصب والنخاع لانه يلطف ويقطع مع

تبريد ولذلك ينفع بعض المبلغمين وهو جيد في الازمان والبلدان الحارة ولاصحاب اللحوم والاعمار الكثيرة واكثر ضرره

لاصحاب السوداء وخشونة الصدور والسعال والتشنج وضعف المعدة والارحام والمثانة والقولنج ووجع الظهر والاوراك

اكثر من ويدفع الضرر الحاصل منه بالحلاوات الكافور وجات الرقيقة **الزيرباج** هو ايضا من الاغذية اللطيفة العقلية

الغذاء بالقياس الى الاسفيذباجات ولذلك لا يصلح ان يدمنه ويديمه الاصحاء ويصلح للمحمومين حمى شطر الغب الكتابية

ولمن ليس من الاصحاء بوثيق الصحة وذلك انه يطفئ الحرارة ويقطع البلغم ويفتح السدد وهو صالح لاصحاب الاكباد الحارة

وليس بموافق لاصحاب الرياح والامراض الباردة ويقل منفعته ويكثر للمبردين والمبلغمين على حسب ميله الى الحموضة

والحلاوة وفي الجملة انه يذهب مذهب السكنجبين **المضيرة** كثير الغذاء بارد المزاج عسر الهضم غليظة

موافقة للمحرورين والنحفاء واصحاب المعدة الملتهبة وفي الاوقات الحارة ردية لاصحاب الامراض الباردة والرياح الغليظة

الا ان تصلح بكثرة الفوتنج والسذاب والصعتر ولا ينبغي ان تتخذ من لحوم الطيور ولا من لحوم المعز بل من لحوم الضان

والحملان ليقل بردها **الكشكية** كشك الشعير مبرد منفخ صالح للمحرورين وفي الازمان الحارة وهي اكثر نفخا

من المضيرة والمصلية وينبغي شرب النقاع عليها واكل الفواكه قبلها وما يدفع ضررها ويقل نفخها الثوم

والسذاب والفوتنج **المصلية** تذهب مذهب المضيرة واما **المطجنة** وهي ان تقطع اللحم وتشوى في الطنجير

الطباهجة وهي ان تقطع وتشوى في اي ظهر كان **القلية** وهي تقطع وتقلى ثم تطبخ في الماء حتى ينضب الماء

حتى تقلى وكلها قريبة بعضها من بعض وكلها قليلة الغذاء بالاضافة الى الالوان التي لها مرق وامراق وهي

تصلح للذين يشكون الرطوبات ويريدون تجفيف ابدانهم خاصة ما عمل منها بالخل والمري والكرويا لانها تجفف المعدة

السكباج والكلية سكبا
يعني آش ترشي وفي مقدمة
الادب آش سركا ... شراب

الرطبة وتنقيتها وهي اسرع انهضاما من القلايا الساذجة وما عمل منها بالمري من غير خل فانها اشد
حرارة ويبسا وتلين الطبيعة المتلوم بالشحم والسمين من القلايا حارة رطبة كثيرة الغذاء بطيئة الانهضام
وما كان منها مقلوا بالزيت فان غذاءه كثير ايضا الا ان انهضامه اسرع وكلاهما يولدان دما كثيرا ويخصبان
البدن ويصلحان لاصحاب الامزجة الباردة وما قلي منها في الشحم والسمين كان رديا بطيء النزول قوي الغذاء
وما قلي منها في الزيت كان اخف واسرع وبالجملة هي اغذية حميدة تصلح في اكثر الاوقات والاحوال وتحفظ الصحة
لانها لا تغلظ ولا تسلط ولا تسدد ولا تبقى في البطن ولا تنفخ وليست من كثرة الغذاء في حد ما يملأ البدن ولا من لطافته
في حد ما يضعفه وما عمل منه بالجزر والبصل فحار رطب يزيد في المني والباه والقلايا اليابسة تصلح لان تحشي
جشاء حامضا **الحصرمية** بادرة قامعة للصفراء والدم ممسكة للبطن غير انها لا تلطف ولا تفتح السدد
كما يفعل السكباج وتولد رياحا في الامعاء والمعدة لانها من ثمرة فجة لم تنضج **السماقية** باردة يابسة نافعة للمحرورين
مقوية للمعدة الحارة وهي اصلح للمعدة واعقل للبطن من الحصرمية نافعة لنزف الدم ونفثه وتصلح للمديونين خاصة
وينبغي لمن لا يريد بها حبس الطبع ان يطبخ معها السلق والاسفيدباج ومن اراد بها حبس البطن ان يطبخ معها ورق
الحماض وعيدان بقلة الحمقاء **الزرشكية** نظيرة للسماقية في جميع افعالها الا انها اصلح للكبد الحارة واما
الريباسية والرمانية والتفاحية وما نحا نحوها من الفواكه فبردة عاقلة للبطن تصلح للمحرورين
ومن به حمى صفراوية وفي البلدان والازمان الحارة وهي كالحصرمية ونحوها من اغذية الصيف اذا جعل منها
النوع والحيا رد نحوها وتضر المبرودين واصحاب النفخ والقولنج وخشونة الصدر وينبغي ان لا يأكلوا قبلها الفواكه
الرطبة ويأكلوا بعدها الاسفيدباجات الدسمة والحلوا العسلي **الدبية** كثيرة الغذاء جدا يتولد منها
دم جيد يصلح لمن يريد ان يخصب بدنه ويقويه ولا سيما اذا اتخذ باللبن الا انها غليظة بطيئة الانهضام لا تصلح الا
لاصحاب الكد والتعب وفي الاوقات الباردة وادمانها يولد فضولا كثيرة غليظة يتولد منها الحصا في الكلى والمثانة
والحميات واوجاع المفاصل والحاجات والاورام واما ما طبخ منها بالارز فهو اقل غذاء واسرع انهضاما وهي
صالحة للصدر والرئة **الكرنبية والقنبيطية** مذهبهما مذهب الاسفيدباجات غير ان ادمانهما يولد
دما اسود والكرنبية خاصيتها ان تلين البطن وتسهل خروج الرياح خاصة مرقتها والقنبيطية خاصيتها

ان يخلطا الاكل

ان يثقل الرأس ويظلم البصر وترى احلاما مشوشة ويدفع ذلك ان يؤكل بصباغ متخذ من خل ويشرب بعدها
السكنجبين **اللفتية والجزرية** كلاهما منفخ كثير الغذاء مهيج للباه الا ان اللفتية اكثر غذاء
والجزرية اشد تهييجا للانعاظ ويذهبان مذهب الاسفيذباجات واللفتية صالحة للكلى والمثانة ويسمن
به ترا اصحاب القولنج مضرة الجزرية والعلاجان جميعا للمحرورين وفي الاوقات الحارة **الاسفاناخية**
معتدلة الحرارة مطلقة ملينة للبطن صالحة لخشونة الصدر واصحاب السعال **العدسية** مولدة للرياح ومرقتها
ملينة للطبيعة وما عمل منها بالعدس المقشر والخل فانه يصلح الغلبة الدم ويحبس الطبيعة **المدققة** كثيرة الغذاء
مقوية للبدن نافعة لمن استفرغ منه الدم ولمن استكثر من الباه ويزيد في المني من اطعمة الغذاء **الارز باللبن**
غذاء معتدل في اليبس والرطوبة مائل الى البرد يغذو البدن كثيرا ويوسع الانهضام اذا اكل بالسكر او العسل
غير موافق اصحاب السدد والحصا **الجوذابات** اما المعمولة منها بالجبن فغذاؤها محمود والدم المتولد منها
دم جيد لانها خبز معمول وهي ملينة للطبيعة نافعة من خشونة قصبة الرية وان كان بالسكر ومار النارجيل
وغلقت عليها بطة سمينة او دجاجة مسمنة زادت في الباه زيادة كثيرة والمعمولة بالخبز غليظة بطيئة الهضم
حارة معطشة والمعمولة بالارز دونها في هذه الحالة وكلها كثيرة الغذاء بطيئة النزول ينبغي ان يستعان على
هضمها بطول النوم وان لا يؤكل الا على جوع صادق ولا يؤكل بعدها الا على جوع صادق **الشواء** حار معتدل في الرطوبة
واليبس غليظ كثير الغذاء لكونه بطيء الانهضام لاسيما الا المعدة القوية الحارة ممسك للبطن وخاصة ما كان منها
مشويا كما او لم يؤكل منه السمين والشواء ضار لمن يعتريه القولنج وينبغي ان لا يسرع في شرب الماء البارد عليه
وهو صالح للمحرورين واصحاب الرياضة وينبغي ان يؤكل المحرج منه وان يقدم السمين على اللحم الاحمر منه فانه يسهل
خروجه **اللقالق** كثير الغذاء جدا عسر الانهضام والخروج من البطن فلا ينبغي ان ينفرد به ويؤكل ما يؤكل منه
بالتوابل ويستعان بالجوع والنوم بعد **الزماورد** طعام غليظ غير موافق لمن يعتريه القولنج والرياح الغليظة
ينبغي ان يتخذ من ارخص ما يكون من اللحوم ومن صفرة البيض والبقول الملطفة الكاسرة للريح ويؤكل بالخل الثقيف والمري
والمحرورون يتخذونه بصدور الدجاج والمصوص وصفرة البيض والخس والكزبرة **السنبوسق** غليظ طويل
الوقوف في المعدة يعطش مبخر الى الرأس ينبغي ان يؤكل بالخل والمتخذ منه بالخبز والقرع والكرنب ودهنها بدهن اللوز

الزماورد ...
درويش كوشت ...
وتره وغيره واين
در اوانى كنند و ...
... واين ...
كويند ...

وصدور الفراريج يرطب الدماغ ويسكن من حرارته **الكباب** بطيء الهضم طويل الوقوف في المعدة
كثير الغذاء ومضغه ابلغ من ابتلاع جرمه الا ان يكون لحما رخصا جدا وهو يقوي البدن ويغذوه بسرعة
ولمن استفرغ بدنه يصلح غذاؤه سطوحه ولا يكاد يستوي عليه الهضم عن آخره بل يدرب منه بادي
سرعة الى اعضاء البدن من شيء اكثره غير منهضم وان نفع في الحال ثم كيف كان اسرع هضما ولا ينبغي ان يبادر
بشرب الماء البارد عليه ايضا الا ان يمص ويتجرع ان لم يكن منه بد **الكرداناك** بطيء عسر الهضم وجيد يصلح
لمن يريد تخصيب البدن وينبغي سرعة اخراجه من التنور بان يضطجع عليه وهي ولا يبادر الى شرب الماء البارد عليه
الخل زيت يذهب مذهب الزيرباج وهو طعام لطيف مطفئ يصلح للمحرورين ولمن يسافر في الحر الشديد ان يتقدمه على الطعام
ولا يمكن ان يعتمد عليه ويدمنه اصحاب الابدان الصحيحة وهو ان يتخذ بالزيت المغسول او بدهن اللوز او البنفسج والسكر الطبرزد
والخل الثقيف والتي عليه الحسن والخيار وما اشبه ذلك ويطيب بشيء من نعناع **ماء اللحم** يتخذ من جرم اللحم نفسه دون ان يخلط به
شيء من الماء بان يسخن ويعلق في قدر مغطى الراس ثم يعصر منه ويطبخ صالح لكل من انحلت قوته وضعفت شهوته للغذاء
وهضمه له وهو نافع من ضعف القلب **ماء الحمص** هذا معتدل لطيف اذا اتخذ بدهن اللوز او البنفسج ينفع من
ضعف الكلى ويعين على الباه ويدر الطمث والبول ويحسن اللون وما اتخذ باللحم فهو حار **الاطرية** غذاء صالح لمن كان
حار المزاج ويحتاج الى غذاء متين وهي نافعة من السعال اذا لم يكن خلط واما **المزورات** وهي الاطعمة التي لا يكون فيها
شيء من اللحوم وما اتخذ من الادهان فهي اغذية المرضى فهذا المتخذ بالبقول الباردة الرطبة وهي تصلح للامراض
الحارة اليابسة وتنفع من علل الصدور والمثانة واما الاحساء المتخذة من الادقة والحبوب وحليب اللوز والخشخاش
والنشا وغيرها محلاة بالسكر فهي لمثل تلك العلل والاحساء كلها سريعة الانهضام في المعدة سريعة الفساد فيها
الا ان ابطات في النزول عنها والبقول خصوصا اذا كانت محمضة بالحموضات الباردة فانها لمثل حب الرمان
والسماق والحصرم او مطلقة كالتمر الهندي والاجاص والعناب فانها بعيدة من النشاء مطفئة للصفراء والدم الا
انها غير صالحة لعلل الصدور والكلى والمثانة لمكان الحموضات فتقطيعها وتخشينها اياها **الحلوا** انه اذا لم
يعقد غذاء كثيرا لان الحلاوة هي طعم الغذاء الحقيقي دون غيرها من الطعوم والحلو بالجملة يسخن البدن ويزيد
في الدم والمرة صالح للصدور والحلق مطلق للطبيعة والشيء الحلو اذا كان من الاشياء الصلبة كالتمر والعسل كان اشد
تسخينا

تشوير

سخينا واجرا للدم واما الحلو الدسم كالفالوذجات والاخبصة وما اشبهها فانها تكون اقل غائلة من
الحرارة لان الدسومة التي تقع فيها تكسر الحرارة وتمنع سورتها وحدتها الا ان هذا النوع من الحلو يكون اثقل على المعدة
لمكان الدسومة التي فيه واذا استبشع وشرب عليه الماء لم يؤمن ضرره لعلة مداخلته وممازجته وكسر مرارته بخلاف الحلو
الذي ليس فيه دسومة ولذلك ربما اعقب عليه التخمة وانواعا من الضرر وكل طعام حلو او دسم فهو يشبع سريعا من
قبل ان تنبسط وتنفتح فينحصر من اليسير منه مقدار كثير فيملأ البطن لذلك وتجذب قوى الطبيعة ايضا اياه بسبب
محبتها له وشوقها اليه فتدعو القوة الجاذبة الى السكون والاطعمة التي لها طعوم اخرى تنهض الشهوة بعضها لضد
هذه الخلال وبعضها لتفتيح افواه العروق وتلطيف الاغذية في تجنبها وكل غذاء غليظ لزج اذا خالطه حلاوة
فهو سريع الاحداث للسدد في الكبد والطحال خصوصا ان كان بهما ورم او جساوة وبسبب الثوى الطبيعة له
قبل هضمه لطيبه ولذاذته ويزدحم الى الكبد عند انطباق شعب باب الكبد الملاقية لشعب العرق الطالع ويولد
منه الرمل والحصاة في الكلى والمثانة خصوصا ما اتخذ بالدبس والنشاء ويعقل البطن ايضا وما اتخذ منه بالعسل
فهو اقل ضررا لمن كانت احشاؤه سليمة من السدد الا انه يسخن اسخانا قويا وما عمل بالسكر الطبرزد واللوز
المقشر فهو اقل اسخانا **الفالوذج** صالح للصدر والرئة وليس بصالح للمعدة وهو كثير الغذاء بطيء
النزول لا سيما المنعقد منه والمتخذ بالسكر ودهن اللوز يصلح لمن قد نهك بدنه وادمانه يورث السدد في الكبد
والسكنجبين يمنعه من توليد السدد واما المشايخ والمبرودون فالعسل اوفق لهم ولا يحتاج معه الى اصلاح
الخبيص اقل لزوجة من الفالوذج واقل غذاء وابعد من توليد السدد واجود للمعدة واذا كان نضيجا
جيد النضج لم يكن له كثير وخامة ووقوف في المعدة والمحرور ينبغي ان يتبعه بعد الرمان الحامض **العصيدة**
اما المتخذ منها بالتمر ودقيق الارز فكثيرة الغذاء بطيئة النزول مولدة للحصى واوجاع المفاصل ان ادمنت
ولا ينبغي ان يؤكل على الاطعمة القابضة الجامعة كالحصرمية ونحوها ولا على الكثيرة الغذاء والبطيئة النزول
كالارز بلبن والشوا واللبا المتخذ من دقيق الحنطة والسكر فقد دخل في الغلظ واللزوجة وابعد من الرداءة
القطايف غليظ دسم كثير الغذاء والمحشو بالجوز يسخن ويبشم الا ان يتبع بجوارشن وهو اسرع
نزولا وانفع للمشايخ والمحرورين من المتخذ باللوز واللوزي اوفق للمحرورين **اللوزينج**

لوزينج بادامى

صالح للصدر والرئة وخشونة المثانة وهو في نحو القطايف غير انه اخف منه كثيرا **الزلابية** اما العسلية
منها فتقوية الاستحاف والسكرية اسكن وحران الاان العسلية ازيد في انضاجها وخلطها باطن العسل
متداوا اكثر قلة ابطا وهاي الانحدار ويولده ما مخلطا من لطيف وغليظ وتكون للكبد والطحال والكلى اذا كان
صحيحه اوفق مما يتخذ من غير العسل واعظم هذه الاشياء كلها ما وردا ما اتخذ منها من دقيق نوى الزوجين المتانة
الخبيص المتخذ من الدقيق والنشا بالسكر ودهن اللوز نافع لاصحاب علل الصدر والرئة والسعال الا لمن كان بهم
رئة سدد والمتخذ من حليب كشك الشعير ودهن اللوز والزنجبيل والنشا موافقة لاصحاب الامزجة الحارة ولمن به سعال
من حرارة واذا اتخذ من حليب بزر الخشخاش وبزر القرع والسكر الطبرزد فهي نافعة لمن به قرحة في صدره ورئته
ولاصحاب النزلات **الهبط** وهو الحلوا المتخذ من دقيق الارز كثير الغذا مقوي للبدن جدا زايد في الدم والمخ
خصوصا ان اتخذ باللبن يلين الصدر غير ان معه نفخا وغلظا وثقل وبطء انحدار وينبغي ان يطال النوم بعده ولا يؤكل عليه
اطعمة غليظ حامضة **الناطف** ما عمل منه بالجوز والعسل فهو شديد الحرارة يصدع ويولد الصفرا ويضر
الشباب واصحاب الامزجة الحارة ويوافق المشايخ واصحاب الامزجة الباردة وما كان معمولا باللوز فهو اقل حرارة
ويوافق اصحاب السعال من رطوبة وما عمل منه بالسكر فهو اوفق لاصحاب السعال من حرارة وما عمل منه بالفستق والعسل
فانه يوافق لمن في رئته وصدره خلط بلغمي ولمن به سدد في هذه المواضع الا انه يسخن اسخانا قويا وما عمل منه بالسمسم
فهو اكثر غذا وفيه وخامة وثقل نافع من السعال والصدر والرئة ومن خشونة الحلق والمتخذ من عقيد العنب ليس له كثير اسخان
والمعمول من حب الصنوبر اكثر غذاء وان كانت الحلق فيه استحكم الهضم وتولد منه دم محمود وكلها اسرع نزولا واقل
غذاء من سائر ضروب الحلو الذي فيه دهن وخبز ودقيق وتصلح لمن لا يحتاج الى غذاء كثير ولا لمن هو كثير الغذاء
ولا يحتاج يعني ان سرعة خروجه من البطن **الخبيص** كثير الغذا ابطى النزول ولا ينبغي ان يؤكل عليه طعام غليظ ويعين سرعة هضمه
واخراجه من البطن ما النوم الطويل والمتخذ منه بالزبد اليبس واعدل **الخشخاشية** جالبة للنوم جيدة للسعال وحرقة
البول زايدة في الباه **الشكربنك** يسخن باعتدال وهو قليل اللزوجة والطبخ ولذلك هو اصلح الحلو لمن يعتريه السدد
ولمن به ضعف المعدة **الخبيصة الفالوذية** اليابسة شبيهة في ذلك الا انها اطول وتوقف في المعدة
ذلك منها بشرب الجلاب عليها **الخشكنانك والروغن جوزينك** والمجلدى والبلكند كلها تسخن وتعطش وتسدد

لانها فطيرة العجين وتورث الجشاء الدخاني بل المحشو منها باللوز والسكر اقل اسخانا من المحشو بالفانيذ
والهريسة والجوز الا انها اكثر غذاء واكثر توليدا للدم الغليظ وبالجملة فجميع الحلواء زائد في الدم والمني مسخن للدم والبدن
ردي للكبد والطحال والمتهيئين للسدد والورم جيد للحلق والرية زائد في المخ والدماغ وما اتخذ منها بالسكر
كان اقل ضررا من المتخذ بالعسل واصلح الادهان التي تستعمل فيها دهن اللوز واما المتخذ بالعسل والنارجيل والفستق
والجوز فمفرط الحرارة الاشربة وما يتصل بها اما الخمر منها فقد اسقطت الشريعة مؤنتها عنا كما اسقطت
من الاغذية لحم الخنزير ومن ابى الا شربها فعليه بكتب اليهود والنصارى ومن يجري مجراهم على ان جميع الاطباء المتقدمين
منهم والمتأخرين بعد ان اثبتوا لها المنفعتين الجليلتين اللتين هما الغاية من مطالب الناس في الدنيا من رضى
الدنيا والاخرة بها وهما منفعة البدن من الصحة والقوة ومنفعة النفس من السرور والنشاط فقد اتفقوا على
ان الكثير منها الى حد السكر ضار لجميع الناس وان القليل منها دون السكر نافع لا لجميع الناس بل لصنف منهم دون
صنف ولا ايضا لجميع ذلك الصنف بل لشخص دون شخص ومزاج دون مزاج وفي حال دون حال ووقت دون وقت وبمقدار دون
مقدار وشرطوا لذلك شروطا اوفى وتعلم من يشتغل بمراقبتها او الوفاء بها ادراكا طبيعيا حاذقا ولو وجد واحد من
الناس عالما بتلك الشروط يحفظ لتلك القوانين لا يشغله شغل عن مراقبتها وكان في جبلته ومزاجه ممن
يوافقه الخمر وكان ضابطا للنفس قادرا عليها قامعا لهواها فانه عند الاندفاع اليها والخوض في شربها
لا يقدر على ضبط نفسه والاكتفاء بالقدر النافع له في مزاجه لان القليل من الخمر يدعو الى الكثير ولا يوجد
شيء من الاطعمة والاشربة الا واول ما يتناول منه يكون اطيب من اخره الا ان كل جرعة تاخرت منها افادت
صاحبها فضل التذاذ على الجرعة الاولى فيزداد شاربها على شربها حرصا عليها وكلفا بها وشغفا بشربها ولذلك
لانها ان شربت باعتدال ولذة ورد حكيته معتدلة المزاج والعقل شديدة القوى واتية نشاطها
استعدت للفرح والطرب باي سبب من الاسباب المفرحة ويكون تأثرها من الاسباب النافعة في الحاضر والوقت
اكثر من تأثرها من الاسباب النافعة في المستقبل وتأثرها من النافعة في اللذة اكثر من تأثرها من النافعة في الجميل
الذي يكون بحسب النظر الفكري الذي يكون بحسب العقل في العاقبة وذلك لان القوى النفسانية التي في الدماغ يحتاج الى ان يكون روحها
معتدلا في الرطوبة لتنقطع حركة الفكر واستعمال العقل وعند الانتشاء يكون شدة الرطوبة لاندفاع للعقل

والاضطراب

ومع ذلك يكون شديد التموج لما يتصاعد إليها من البخارات المضطربة فلرطوبتها الأدعى للتحريك اللطيف
الموجاني بل للقسري الجسماني فيضعف الفكرة الحقيقية سيما لها ما فوض للقوة العقلية أغراض بتقديمه
حالها عنها بما يعتدل مزاجها ويسكن موجها فيتمكن عند ذلك اللذات الحسية لأن الحس آلة للروح الباطن وأقوى
على تحركه من العقل وإذا كان كذلك قل تأثير الموجبات المستقبلة والجبلة والعقلية في الشاهد واستولى عليه تأثير
الموجبات اللذيذة والطيبة وخصوصا الوقتية فأمعن في شربها ظنا منه أنه كلما ازداد شيئا من شربها
ازداد فرحة حتى ذهل عن مصالح بدنه ونفسه ودنياه ودينه وأول ما يقع زوال العقل الذي إذا ذهب
سلطانه استوت حال من يفقد عنه وحال المجنون المسلوب عقله بل يوجد أسوأ حالا لأن الإنسان قد تواري سوأته
بالثياب ويستحي أن يرى عريانا والسوأة الباطنة من الصفات البهيمية والسبعية في الإنسان أكثر وأقبح من
السوأة الظاهرة والخمر يكشف عن جميع ذلك ثم بطلان الحواس التي بها الأفعال الحيوانية من السمع والبصر وما سواها
واعتقال اللسان الذي هو آلة البيان والنطق اللذين بهما فضل الله الإنسان على سائر الحيوان ثم عدم منفعة
السعي والتناول من اليدين والرجلين حتى يبقى جثته ملقاة من الخمر ولا يعقل ولا يسمع ولا يبصر ولا يدري شيئا ولا يجاب
ولا يجاب ولا يوجد من دونه دفع ولا انصاف ولا انتصاف ثم يتولد منها الخمار وأعراضه من خبث النفس وبلادة
الفهم وكلال الحواس وفتور الشهوات وبعض اللذات وكمودة اللون وذهاب إشراقه وبهائه وذلك حتى
يتصور صاحبه يتصور من عملت فيه علة مضنية ثم عند تكرر شربها وإدمانها يعرض تخلف من قوى نفسه
في الذهن والفهم والذكاء وفي قوى بدنه من ضعف الهضم وسائر آلات الغذاء وسوء الاستمراء وفتور الشهوة للطعام
واستحالة اللون إلى التهبج والكمودة والرعشة المستولية على الأعصاب وتعطل عامة الجوارح والاندفاع في آخر ذلك
إلى الأمراض الصعبة المتلفة من السل والدق والاستسقاء وما أشبهها وإن لم يحدث أمر عظيم من آفات حتى قبل ذلك
في خلال شربها من سكتة عظيمة وخناق قلبي وحمى صالبة ونحوها فلما كان القليل من الخمر داعيا إلى الكثير والكثير
مؤديا إلى هذه الآفات وإلى الصد عن ذكر الله وإلى حدوث العداوة والبغضاء وتولد الإحن والتحارب وفساد
الدنيا وخراب الدين حرم الله تعالى قليلها وكثيرها ليكون الامتناع عنها أساسا وسيلة إلى الحكم بباب الكثير المؤدي
إلى فساد الدنيا والدين وقد ابعد من فسر قول الله سبحانه وتعالى ومنافع للناس بالمنافع البدنية

ولذة الدنيا

وقد قال تعالى واثمهما اكبر من نفعهما فان منفعة بدنية في الميسر حتى تقترن الخمر به فيهما بل منافع الخمر مثل منافع
الخير عند تعاطيهما من اجتماع الناس عليهما واتفاق بعضهم ببعض هذه حال الخمر وجميع الاشربة المسكرة
مما اشتبه عليه امرها والمتأمل احوال المتعاطين لها والمدمنين لشربها **في الماء** قد جرت العادة بان يسمى
كل ما يشرب شرابا والشراب بالحقيقة هو الشيء الذي اذا طبخ لم ينعقد منه شيء وصار جميعه بخارا ولم يكن له طعم
او كيفية اخرى وشانه ان يرقق الطعام ويصير له مركبا فقط كالماء واما ما يبقى له ثقل او ينعقد منه شيء اذا
طبخ او له كيفية فهو الى الطعام اقرب منه الى الشراب وما لو دار اشبه منه بالماء كالالبان ولبوب الفواكه ومياهها
وما يتخذ من الحبوب والثمار وان كان شيء يسد مسد الماء في بعض الاحوال ويقوم مقامه فاما الماء فهو اجل الاشربة كلها وسماه
الله تعالى شرابا وجعله قواما لكل ما انشاء في هذا العالم وهو شراب مشترك لجميع الحيوان لا يستغني عنه شيء منها في قوام
الحاجة اليه تقترن بالحاجة الى الطعام ولا يقوم احدهما مقام الآخر لان الطعام غايته جسم ارضي يحتاج الى
ما يرقق اجزاءه ويهيئه للقوة الهاضمة حتى تعمل عملها فيه فتسلمه الى الكبد فيصير دما ثم يغذو الكبد بذلك الدم جميع الجسد
وتشتد الحاجة الى الماء لان ورود الطعام الى المعدة الى ان يصل الى جميع اقاصي البدن ويتصل بكل عضو جزء منه وصار مطلقا
اياه فحينئذ يستغني عنه فبعضه يتحلل بخارا خفيفا وبعضه محسوسا هو العرق وبعضه يعود فينحدر الى الكبد فيدفع منها
الى آلات البول ولذلك ينصبغ بول المختضب بالحناء لنفوذ الماء مع الحناء في اطراف الاعضاء وانفعاله عن الصباغة
فلذلك وجب ان يكون الشراب الذي يوافق هذا الغرض اعني تسبيل الغذاء وترقيقه وبذرقته نافذا الى العروق هو الماء
الصافي لا غير وللماء بعد هذه المنفعة الشريفة منافع آخر وهو حفظ الرطوبات الاصلية على البدن ونضارة اللون
ورطوبة اللحم وتبريد البدن خصوصا ان كان باردا وترطيبه وتسكين العطش وحرارة الاحشاء وتطفية الحرارة ومنع العفونة
في العروق وتكثيف المعدة وجمعها حتى تحتوي على الطعام وغير ذلك من المنافع وكما ان الاستكثار منه والافراط فيه
يرهل البدن ويبرد العصب فيورث الرعشة والامراض الباردة فالاقلال منه والتقصير فيه عن مقدار الحاجة يجفف
البدن ويوهن جميع الشهوات ويضعف البصر وجميع الحواس ويسرع بالهرم والذبول واما اختيار المياه
فانما يحكم عليها ويوثق بجودتها بعد الدلائل المحمودة الموجودة فيها بالتجربة عند شربها ومن صفات ذاته على
فضيلتها في العذوبة واللذاذة وسرعة الاساغة وسرعة الانحدار عن اعالي البطن واما اختيارها بالدلائل

ثم الدال على جودتها خلوها من الطعوم والروايح كلها وصفاء اللون وخفة الوزن وسرعة التبرد
والتسخن وسرعة تهريه وما يهري فيها ونضج ما طبخ فيها وان يكون من عيون حرة الارض او محمودة جارية بعيدة
المبدا طيبة المسالك مكشوفة للشمس الشمال متوجهة الى احديهما سريعة الجريان والمياه التي تنبع من عيون الجبال
ثم ينحدر ويجري على الرضراض والحجارة جريا قويا بادي غزيرة حملة من الثلوج الكبيرة الغزيرة الصلبة
كالاودية العظام فانه قد توجد فيها اكثر تلك الصفات المحمودة وخاصة ما كان منها منبعها من اخر وهي
وان كانت كدرة فهي تصفو في زمان يسير للطافتها فهي افضل المياه واصحها وماء المطر هو سريع النزول
وهو اصفى المياه واخفها وزنا واجودها وانقاها واعذبها لانه من بخارات مياه واجسام رطبة تحركت
الشمس الطف ما فيها ولذلك اجود ما يكون ما كان تقطره قليلا قليلا او على هدو لان ذلك يدل على غاية لطافة
البخار المحدث واعتدال تاثير حرارة الشمس وقلة تاثيرها للرطوبات التي فوق الارض والطف تحليلها حتى تصعد
الطف ما فيها ولذلك الطف ما يكون من المطر هو الذي يجي في الربيع ثم الذي يجي مع رعد وبرق اجود
من الذي مع زوبعة ورياح عاصف الا ان لماء المطر آفة واحدة لولاها لفاق المياه كلها جودة وصلاحا
وهي سرعة التعفن وذلك لشدة لطافته ورقته فيوثر فيه المخالط الارضي والهوائي بسرعة واذا ابتدا
يعفن يحدث شربه البحوحة والسعال وثقل الصوت ويصير تعفنه سببا لتعفن الاخلاط فيحدث الحميات
للمنهمكين فيها وخاصة في الخريف ويدفع ضرره بان يشرب السكنجبين الحامض ومياه القني بالقياس الى مياه العيون
ردية لانها تستجد بشي قاسرة الا انها اجود من مياه الآبار لكنها اجرى منها وماء النز ارداء من مياه
البئر لان ماء البئر يخرج بعنف بالنزح واخراجها والنز فابطول تردده في منافس الارض العفنة وارداء المياه مياه
الآجام والبطايح والمياه التي تجري اليها اقذار المدن واوساخها لان فيها حرارة وغلظا يفسد الاحشاء
ويصح اللون ويولد الحميات والمياه الجليدية والثلجية غليظة والمياه الراكدة تولد السدد في الكبد
والطحال والكلى وذلك لغلظها واختلاط الارضية بها والمكشوفة للشمس منها ارداء وحكم المغترفة من الحوض
قريب من حكم الراكدة الغير المكشوفة للشمس والتصعيد بالنزع والانبيق والترويق بالراووق [illegible]
المياه الرديه ويلطفها ويذهب بكيفياتها وهما فعلان صناعيان اسخ جاء الطبع لما شوهد من ان تكرر
البخار والحار

البخار والسحاب من الابار المالحة الردية كالبحار والمستنقعات والآجام وترد لها مطرا عذبا ومن جهة
الآبار بجوار البحار وقرب المياه الراكدة العفنة ووجدان الماء العذب الصافي منها المتصعد اليها
والماء المقطر سريع النزول الا انه سريع التحدر الى الرأس ولذلك يضر من تميل رأسه سريعا ويظلم عينيهم
ويسرع اليهم الزكام والطبخ يلطف الماء بازالة تكثيف البرد له وبترسيب الخلط المخالط له ويذهب
بنفخه ويسرع بانحداره والمخض ايضا يلطفه ادنى تلطيف **الماء البارد** الصادق البرد
والبرد بالثلج والجمد يقوي المعدة والكبد الحارتين ويجود الهضم ويحسن اللون ويحمر ويزيد في شهوة الطعام
ويمنع الوقوع في الحميات والامراض الحارة وهذه منافع يختص بها الشباب والمحرورون وذو الالوان الحمر
واللحوم الكثيرة ويضر بهؤلاء الماء الحار لانه لا يسكن عطشهم فيضطرون الى الاكثار منه فيصير ذلك سببا لترهل ابدانهم
وفساد مزاجهم وصيرورة الماء اكيا وانما يكون اصحاب الامزجة الباردة والابدان الشحمية والمشايخ والذين لا يزال
يعتريهم الامراض الباردة ولمن يفرط في الاصابة منهم لا يستلذون الماء وهم الذين اذا ذكروا له الماء
البارد استدعوه وشربوا منه واكثروا ولو لم يدعهم الى ذلك عطش صادق فيحدث الماء البارد في هؤلاء
امراضا باردة رديئة في الاعضاء العصبية والدماغ ومن كان به ورم في احشائه يحتاج الماء ينضج ويضر
ضررا شديدا باصحاب الربو والسعال ويمنع نضج الزكام ويفسد الطمث ويضر النساء حتى يكاد يولد في المفاصل اخلاطا
غليظة لزجة والماء الصادق البرد اذا اخذ منه بقدر الذي ضره يعقب الحمام الحار جدا ويعقب الحركة العنيفة
والبدن ملتهب ثور امراضا كثيرة في ... ويورث انهزام الكبد وتأدي ذلك الى الاستسقاء وينبغي ان يحذر الانسان
شرب صادق البرد دفعة مقدارا كثيرا قبل الطعام ويفعل لانه يطفئ حرارة المعدة وفي خلال الاكل وبعد ان يترك
الاكل بساعة لا ينبغي ان يستوفي الري بل يتجرع جرعا لان الماء اذا اكثر في هذا الوقت منع المعدة عن الاحتواء على
الطعام وولد النفخ والقراقر واساء الهضم وربما اورث انطلاق البطن ويقل الشرب على المائدة والامتناع عنه
بجميع الاوقات الحار المعدة اذا احتمل العطش عند ذلك سقوط الطعام في معدته وفسد وهاج الجشاء
الرداي ولذلك يكون الصلح له ان لا يحتمل العطش بعد الاشتداد والا يبطي ... ريثما ... بادية العطش
بالجوع قليلا قليلا ما دام يأكل وبعد ذلك بساعة واكثر الى ان يرى اعالي المعدة قد خف وانحدر

الطعام عنها ثم شرب من الماء ما يدعو اليه نفسه وبالجملة فالصبر على العطش يعين ان يصاب من الماء
قليل فهو من العطش ويكسره ثم انه يذهب به البتة في المرطوبين كما يذهب الصبر على السعلة بالسعال
وعن الحك بالحكة واما تبريد الماء بالثلج والجمد فسواء اذبناه او بردناه من خارج اذا كان الثلج واقعا على
الارض الصلبة الطينة او على الرمال والصخور والجمد من ماء عذب جيد الا ان المبرد باذابتهما فيه يكثر
ابطاء انحداره عن فم المعدة واصلح لمن يحتاج الى تبريد البدن وتبريد الماء بهما من خارج اصلح لمن يضره
الماء البارد وانما يقطع اليه الشهوة ولا يمكنه ان يشرب غير الصادق البرد لانه لا يبلغ برد الماء
بهما من خارج ما يبلغ باذابتهما فيه فاما اذا كان الجمد من ماء ردي فالثلج مكتسبا كيفية ردية فلا ينبغي
ان يذابا في الماء بل يبرد بهما من خارج واذا كان الماء غير جيد والجمد من ماء اجود والثلج نقيا فاذابتهما في
الماء والاكثار منهما اصلح وقيل ان الثلج ضرره بالشيوخ عاجل وبالشباب آجل والظاهر ان ذلك في اصحاب
الامزجة البارد فكم من شيخ محرور رأيناه لا ينهضم طعامه وان كان حامضا الا بشرب الماء البارد فيه
وذلك من حرارة المزاج ومن الاعتياد وايضا فان من شأن العادات تغيير الاحكام فانها كثيرا ما يقلب احكام
الطبايع حتى يجعل الشيء النافع في الحكم ضارا والضار نافعا ولذلك قال نبينا وصاحب شريعتنا عليه السلام
عودوا كل جسد ما اعتاد والماء الذي لا يبلغ من برده ان يستلذ فانه يهيج البطن ولا يبلغ من كسر العطش
مبلغا ويسقط الشهوة ويرخي الجسد والماء الفاتر يغثي واما الماء الحار فاذا تجرع على الريق غسل المعدة
من فضول الغذاء المتقدم فربما اطلق البطن غير ان الشرف فيه يخلق المعدة ويوهنها ويرخي الجسد
في اصناف المياه غير العذبة وهي التي لها كيفيات ردية ومياه المعادن والحمامات فانها
متروكة الا عند الاضطرار لفقد الماء المشروب او للتداوي اما المالح فانه يجفف البدن ويولد الجرب
والحكة ويطلق طبيعة من لم يعتده ثم يعقلها عند الادمان والاعتياد ويجففها بعد خلاء المعدة
والامعاء من الرطوبات وتعشف الجلد ويهزل ويفسد الدم ويحرقه واصلاحه يكون بان يخلط بالطين
الحر والكعك والسويق الجيد الجلي ويروق او يلقى فيه قطاع الفواكه الحامضة ويقطر من ماء ب
وجراد دقيقه ويصعد ومما يدفع ضرره الادهان والتحليل والرب الفواكه الحامضة وتدبيقه به الماء

من بزرها

من به رهل فى المعدة وفى البدن ومن به دوار وبخر واما الماء القابض فهو اكثر شى ازاجى او كان فى مبالط
واراض فيها خرنوب كثير وضروب من الاشجار القابضة وهو نافع من استطلاق البطن ورهل البدن وكثرة
التحلل ويضر بعقله للطبيعة وامساكه للبطن وبطى نزوله عن المعدة وسده لمسام البدن وتجفيفه اللحم بقلة نفوذه
الى الاعضاء واضراره بالصوت والنفس بتجفيفه قصبة الرية ويدفع هذه المضار باكل العسل وشرب دهن
لحل على نقيع الزبيب وتدسيم الغذاء وادمان الحمام والشبى منه ينفع من النزف ونفث الدم غير انه شديد
الاثارة للحمى فى الابدان المستعدة لها واما الكبريتى فيهيج الصداع ويظلم العين ويضعف المعدة ويسحق الكبد
الا انه يسكن الرياح وينفع من به وجع الصلب والمفاصل والقروح العتيقة والجرب والحكة شرب
او استحم به ويدفع مضرته بان لا يشرب بعد غرفه بل وقت طويل وبعد صبه من اناء الى اناء وخصوصا اوان
فخفه مجددا وصبه على طين حر وتصفيته عنه ويشرب مع مياه الفواكه الحامضة واما النفطية والقفوية
فحالهما حال الكبريتية والجصية ثقيلة ردية للمعدة جدا واما النوشادرية والزعاق فانه يطلق البطن اذا
شرب او جلس فيها او حقن بها واما الحارة التى تغلى وتسمط فانها تحل القولنج وتفش الرياح الغليظة
المشتبكة فى الاعضاء والشيخ الرطب والماء المر ينفع من تفتيح السدد وتلطيف الاخلاط الا انه يفسد
الدم وينهك البدن بكثرة الاسهال ولذلك ينبغى ان يصلح بالسكر والعناب والبسر وخرنوب الشامى
وحب الاس والماء المنتن مضرته تعفين الدم وتوليد الحميات ويدفع ضرره ماء ورد والافاويه واصلاح
الماء الغليظ يكون بالتقطير والطبخ والتصفية بأوفق مطلى بخبز السميد المحلول فى الماء وان اغتر الى شربه
قبل اصلاحه اخذ بعده ما يفتح سدد الكبد وينقى مجارى الكلى والمثانة وكذلك الماء الاجامى يصلح بالطبخ الطويل
والتصفية البليغة ويشرب مع الفواكه الحامضة والجلاب وهذه المياه تضر الابدان الضعيفة والمستعدة
لما يتولد منها واما الابدان الوكيدة الصحيحة القوية فلا يكاد يوثر فيها فى يوم ويومين هذه المياه والمرضة التى
امراضها متضادة لما يحدث عن هذه المياه فانها تنفع وقد ينتفع عند اختلاف المياه بالخل وبالبصل المنقوع
فيه واما المياه الجارية على المعادن فالنحاسية تنفع من بعتريه القولنج الصعب الشديد وتجفف رطوبات البدن
وتنفع من فساد المزاج ويولد بخارا رديا واغلاء فى جرم المعى ويدفع من مضرتها الاغذية المغرية والادوية النافعة من السحج

واما الحديدية فنافعة من استرخاء المعدة وضعف المعدة ويشد في المغائط الا انها ... قابضة حامضة
فينبغي ان يصلح بما يصلح به الادوية القابضة واما الرصاصية فيولد النفخ الشديد ويحبس البول ولذلك ينبغي
ان يتلافى بما يدر البول ويسهل البطن والتي جعل لها مسالك في الرصاص فقد ياخذ شيا من قوة الرصاص
واما الذهبية فدون النحاسية وينفع من الخفقان والتوحش والماليخوليا وكذلك المياه الموجودة في معادن
الفضة فانها دون الرصاصية في مضرتها وينفع من الخفقان **في سائر الاشربة** ان الانسان يعد المشاركة
لسائر الحيوان في الحاجة الى الماء مخصوص باشربة سوى الماء يتخذها بصنعة وتدبير لغيرية الماء الذي يشرب على الطعام
اذا كان كريه الطعم او وخيم المزاج لا يحتمله طبيعة الانسان احتمال سائر الحيوان فلا يستغني عن مزجه بما يصلحه واما
ليعدل مزاج الماء ليدفع ضرر برده ورطوبته عن المشايخ والمبرودين المرطوبين فانهم ربما تاذوا بشرب الماء
الكثير واحتاجوا الى مزجه بما يصلح ويقلل برده ورطوبته واما لطلب اللذاذة وليجعل مشرب الانسان
اشهى واطيب في المذاق واما للعلاج ومداواة الاسقام والمخصوص بكثرة الاستعمال وكثرة المنافع
السكنجبين وهو اوفق لجميع الاسنان وجميع الطبايع من سائر الاشربة يحفظ على الابدان الصحة الوثيقة
لانه يفتح جميع المجاري الضيقة حتى لا يحتبس في شي منها شي من الفضول الغليظة اللزجة ويطفي الصفراء والدم ويكسر
العطش اذا لم يكن مفرط الحلاوة وكان سكريا ويقطع من ذلك البلغم ويلطف ويجلو ويدر البول والعسلي
اقوى من السكري فيما يراد السكنجبين لاجله لقوة جلاء العسل وشدة تلطيف الخل والعسل سيما اللذان بهما يدفع
اعراض العفونة والفساد عما يقصد استبقاؤه من الاغذية والادوية كالمصوصات والمربيات يؤمن غلبة اسباب
العفونة والفساد العاجل والسكنجبين يمكن ان يمال مرة الى الحلاوة ومرة الى الحموضة ومرة الى المرارة بحسب اختلاف
الامزجة وفصول السنة فالحلو نافع لاصحاب البلغم ولمن كان مزاجه باردا والمر للصفراء فلذلك صار من افضل الاشربة
المعمولة ويمكن ايضا ان يتخذ من السكر وماء الهندباء والمعصور وماء الورد ويضاف حب بزر القثاء و القند
فيكون انفع لاصحاب الحرارة وفي البلدان والازمان الحارة وان يتخذ مع ذلك باصول الهندباء وبزره فيكون شرابا
نافعا عجيبا للمحرورين واصحاب السدد منهم وسوء المزاج الحار في الكبد ويمكن ان يتخذ من العسل فيكون نافعا للامراض
المركبة من الصفراء والبلغم وفساد المزاج والاستسقاء ويعين على نفث البصاق من الصدر والرية من غير ان يسحج كثير استعمال
ذلك

ويمكن ان يتخذ بالعسل مع الاصول والبزور الحارة المدرة فيكون اصلح لاصحاب الرطوبات وفي الشتاء وفي البلدان
الباردة واشد تقطيعا للبلغم الغليظ اللزج ويكون علاجا قويا في الامراض البلغمية ويحل الرياح وينفع الحميات
المزمنة ذوات النوافض ومضرة السكنجبين انما يكون لاصحاب المعدة الضعيفة الباردة والبطون المنطلقة
والصدر والخشنة والنزلة والزكام والسعال اليابس الذي لا يحتاج الى قلع شيء من الصدر واصحاب السحج والمشرفين
على الوقوع فيه والاسهال في قروح الصدر والرية واصحاب الرعشة وضعف العصب واوجاع الارحام وتقطير
البول وعند الغثيان وتقلب النفس ومتى كان احمض كان اضر بالعصب واضر بشهوة الباه والمتخذ من
خل العنصل ينفع من السكتة والفالج واللقوة ويعين على نفث الفضول الغليظة من الصدر والسفرجلي منه
مع ما يقطع بلغم المعدة ويخرج عنها الصفراء فانه يقوي المعدة وينفع من ذهاب شهوة الطعام ويمنع القيء والغثيان
ويصلح للناقهين من المرض لتقوية اعضائهم واثارة شهوتهم وقد يتخذ رمانيا وتفاحيا على مثال
السفرجلي لتقوية الكبد والقلب ومرافقه جانبهما عند استعمال السكنجبين فيما يراد له **الجلاب**
معتدل وقيل الى البرد ما هو وقيل الى الحرارة ولا شك في ترطيبه ويمكن ان يكون سبب الخلاف
اختلاف اصناف السكر في البياض والحمرة وشدة الحلاوة وقلتها واختلاف انواع الماء ورد في
المرارة والعفوصة والحموضة والتفاهة والمتخذ من السكر في غاية البياض واللطافة وقد اكثر فيه الماء ورد
التفه او الحامض والقابض حتى قلت حلاوته جدا لم يبعد ان يبرد المعدة والكبد ويرطب البدن لا سيما
ان اتخذ خاما وشرب مبردا بالثلج فيصير تلك الحلاوة القليلة الشبيهة بحلاوة البطيخ الهندي
سببا في نفوذ ماء الورد فيبرد الاعضاء ويرطبها سلك المائية ويطفي حرارة المعدة والكبد ويقويهما
لقوة الورد فيها ويكسر حدة الحمى وحرقة المثانة ويصلح للصدر والرية بتلك الحلاوة ويمكن ان يتخذ من سكر
احمر ويقلل فيه الماء ورد ويكون مع ذلك ماء ورد دام فيجتمع الحلاوة الصادقة والمرارة فيميل مزاجه الى
الحرارة ولذلك كثيرا ما سكن اوجاع المعدة الباردة ان شرب حارا والجلاب مما يجتنب عنه ايضا
عند اطلاق الطبيعة والسحج والزحير والبواسير **فاما ماء العسل الساذج** وهو الماء العسل فانه شراب فاضل
جلاء نافع اذا سقي في العلل الباردة ملين للطبيعة مدر للبول ردي لاصحاب المرار ومن كان في احشائه ورم

جلاء نافع اذا سقي في العلل

واما ما عمل بالافاويه والزعفران فانه ابلغ منفعه فى الامراض البارده الرطبه [illegible] يحتمله الا البلم ووون
والمبلغمون واصحاب المعدة الكثيرة الرطوبة **الفقاع** قد تغير رسم اتخاذ الفقاع عما كان فى القديم لانهم قد
اتخذوه من الخبز الحوارى ومن الارز ومن دقيق الشعير واما ان كثر واحد من الافاويه او اقلوا ولذلك وصف
فريق منهم وهم المكثرون بانه حار يابس مولد للكيموس الردى والجذام محرق لمواد البدن اذا استعمل كثيرا مولد للنفخ
والقواقر مهيج للقى ونرى نحن فقص الاشربه المتخذه من الحنطة والارز واد فيها مما يسمونه بكنى وبخسم وسداى
واستحالتها الى حراره غريبه وحدة مع انها مكثوره بحيث يتحلل بخاراتها عنها متى اضيف اليها الافاويه الكثيره
وجعلت فى اكواز الفقاع واستوثق راسها بحيث لا يتنفس ولا يخرج بخاراتها البته بل يتردد فيها ويغلى
على نفسها مع ما فيها من الافاويه الحاره فلا يبعد ان ينقلب الى مزاج يتولد منها بسبب ذلك الكيموس الردى
ويحرق اخلاط البدن ويولد القواقر والنفخ للرطوبه والريحيه المحتقنه فيها الممتزجه بها ويهيج الغثى لفسادها وردا
وصها للمعدة وحدتها وارتفاعها الى اعالى المعدة بالريحيه التى فيها ووصف بعضهم بانه جيد للمعدة ضار للعصب
منفخ يصلح عند التهاب المعدة والعطش الشديد من خارج كان ذلك اطول عهد بالطعام والشراب ويكسر حدة الحرارة
ولا شك ان هذا الصنف هم المقلون للافاويه فيها ولان حمره هذا الفقاع خصوصا المتخذ من الشعير المسمى رسه
بارده رطبه والمكتسب بالعفونه اليسيره والافاويه القليله حدة صارت ضاره للعصب لحدتها وعفوصها
كالخل مبرده مطفئه منفخه للريحيه التى فيها واما الفقاع المتخذ فى زماننا فليس من القبيل الاول ولا من القبيل الثانى
لانا نقتصر على حمرتهم على مرة واحدة عند تطيب الاكواز ويكتفى بما يلطخ به منها فى تعفين ما يصب فيها ويعم
ما الافاه وبات معه فقاعا ويتخذ الفقاع من الزبيب فلا يكون له بتلك الحدة ورداءة الجوهر ولا تلك البروده
بل هو متوسط بينهما وهو قريب من الجلاب المعفوه وقربه منه وبعده عنه بحسب شدة الحلاوة ونقصانها وكثرة
الافاويه وقلتها الا انه لا يعدم النفخ والاضطراب بالعصب وتبريد المعدة والامعاء والتعافها وتثوير الاخلاط
والصعود الى الرأس كل ذلك لاستحالته الى عفونه ما وعدم خروج البخارات وحدوث حدة ولذع فيه ولذلك
يضر المبطونين ولو اتخذوه من اقبض ما يكون من الاشربه والمتخذ بماء الرمان يطفى الحرارة ويسكن العطش وينفع
اصحاب الصفراء واما الاشربه التى تتخذ اتخاذ الفقاع على جهة التعفين واحداث الحدة فيها فهى قريبة من الفقاع وبعضها
ابرد وبعضها اسخن بحسب المواد التى يتخذ منها وهى ضاره للدماغ والعصب مثقله للرأس رديه للمعدة ومنزلتها
ومنزلة الفقاع من الاشربه منزلة الكوامخ من الاغذية **الميبختج والدبس وغيرها** واما الشراب الحلو الغير المسكر
الذى

الذي يستعمله كثير من الناس ويتخذونه مرة من العصير ومرة من الزبيب ومرة ساذجا ومرة بالافاويه كالقرنفل
والسنبل فانه يفتح ويطلق البطن ولذلك ينبغي ان يجتنب منها عند اطلاق البطن والرياح ويحذرها من يسرع
اليه الصداع [illegible] في كبده وطحاله وان كانت متخذة بالافاويه فانها تسخن الكبد والمعدة [illegible] خاصة تنفع من خشونة الصدر
والمثانة وتقطير البول وسلسه **شراب البنفسج** معتدل الى البرد مرطب جيد للحنجرة والرية يسهل الصفراء برفق
في جميع الامراض الحارة وينفع من علل الصدر والكلى والمثانة من الحرارة والحميات التي معها سعال او يبس الطبيعة
ردي للمعدة يلين البطن محمود في ذات الجنب والشوصة وهو ادون لصاحب ذات الجنب من الجلاب لمعوضة ماء الورد المحلول
في الجلاب **شراب العناب** قيل انه بارد رطب يطلق الطبيعة ويلين الصدر ويمنع السعال وينفع من قرحة المثانة
ويسكن غليان الدم ويقمع حدة الصفراء ويمنع تكون الجدري والبثور والحصبة [illegible] والبول [illegible] في العناب
شراب الخشخاش الساذج يبرد معتدل في الرطوبة واليبس لان يبوسة الخشخاش لا تجاوز الدرجة الاولى بعدها
رطوبة السكر التي هي في مثل تلك الدرجة وهو نافع للنزلات وقروح الصدر ويغلظ المواد الرقيقة ويسكن الحدة وينفع من السهر
ومن قروح المثانة والكلى وجربهما ويذهب بحدة الاخلاط وليس يطلق بل ربما يمسك الاسهال الكائن من نزلة وليس
بقوته شيء في علاج المسلولين الذين بهم السعال وانحلال الطبيعة **شراب النيلوفر** مبرد مرطب نافع من السعال الحادث
من الحرارة اذا كان بهم خشونة في الصدر والسعال من مواد لذاعة تنصب الى الصدر والرية **شراب حماض الاترج**
مبرد مطفئ نافع من الخفقان الحار [illegible] مضر بالصدر والرية لحموضته **شراب الورد** مبرد مجفف مسهل للطبيعة
يخرج الصفراء اذا شرب بالسكنجبين والثلج وينفع من [illegible] ويقوي المعدة ويسكن الحرارة والعطش
شراب السفرجل خصوصا السفرجل الحامض بارد يابس يعقل البطن ويقوي المعدة ويسكن العطش
شراب الرمان نافع للصفراء مسكن للقيء الصفراوي لاسيما ما عمل بالنعناع ويعقل البطن جيد للخمار والغثي
والصداع الذي مع التهاب ويسكن العطش وينفع من اوجاع فم المعدة الحادثة عن المرار **شراب التفاح**
الحامض بارد يابس يقوي فم المعدة نافع للخفقان مقوي للنفس مسكن للقيء حابس للبطن وما كان منه اطيب رائحة
فهو اقوى في تقوية القلب **شراب الريباس** مبرد مطفئ للحرارة مقوي للمعدة الصفراوية حابس البطن نافع من الغثي
شراب الحصرم ينفع من حرارة المعدة ويقويها ويذهب [illegible] الاسهال والقيء الكائنين من المرة الصفراء ويسكن

تحلب
الغم الحادث منها وتنفع من الامراض التي يكون من فساد الهوا وتقطع العطش الذي من الحرارة وهو صالح للحوامل يمنع
الفضول الى معدهن ويقوي ارحامهن واجنتهن ويمنع من الاسقاط اذا كان من الحرارة ويمنع من الحميات الحادة ويقمع الصفرا والدم
شراب التمر الهندي مبرد مطفي نافع للصفرا مسهل لها ملين للطبيعة مقوي للمعدة مسكن للقي والعطش
شراب الليمو بارد يابس في حرارة ما بسبب ما يؤدي الى حموضة من حرقة قوية قامع للصفرا نافع من الحميات الصفراوية
مقوي للمعدة قاطع للقي منهض للشهوة محمود للهضم شراب الاجاص مطفي للدم والصفرا يسهل البطن ويمنع من الحميات الصفراوية
اذا كانت الطبيعة محتبسه ولا يضر الحلق والصدر كثير ضرر للذوجه الاجاص وعلام التنفس العفوصة شراب الاس
بارد يابس مقوي للمعدة وحابس للطبيعة اذا كان لسهام سعال فيمنع من كلاهما نافع من وجع الصدر والرية رب
التوت بارد مسكن للحرارة نافع من ادرام الحلق لان فيه بعض التحليل مع القبض رب الكمثرى
عاقل للطبيعة دابغ للمعدة قاطع للاسهال العارض من المرة الصفرا رب الجوز حار يابس نافع لاوجاع الحلق
اذا كان من رطوبة ويحل الخوانيق الكاينه منها وجميع الربوب على طبع الفواكه التي تتخذ منها وهي اقوى من نابها
من اشربتها الا ان الاشربة الطف منها في الرياحين والطيوب ان المشمومات الطيبة الروايح والعبقة
من الرياح الطيوب داخله في تغذيه الروح وتقويتها وذلك لان الغذا الاكثف والاغلظ الذي عليه بنا الجسد
هو الطعام وهو الشي الارضي ثم ما يليه الاشربة وهي مايية والطف منها الرايحة ذوات الروائح وهي هوائية
الطف من المايية كان الما الطف من الارض والما البحت لا يغذو ومنها ما هو مركب للطعام مثل الاشربة التي
الما فانها تغذو غذا لطيفا وهي بعد تختلف في قدر الغذا لان ما كان منها ارق في قدر قوامه واقرب الى
المايية الصرفة كان اقل غذا وما كان اغلظ في قوامه كان اكثر غذا فلذلك المشمومات هي من جنس الهوا البحت
لا تغذو كالما البحت فاما روايح الاشيا الطيبة الرايحة فانها تغذو غذا يسيرا اقل مما تغذو الاشربة والروايح
من اشيا ارضية ومايية وهوائية ونارية وان لم تكن ظاهرة بالبصر فلذلك راى الاطبا ان يستعملوا في حفظ الصحة
واعادتها بالمشمومات وللمشموم تاثير عجيب في الابدان والانفس غذا كان وهو ما يستلذ حاسة الشم ويفرح به
او دوا وهو ما تكرهه وتنفر منه يدل على ذلك فعل الادوية التي تهلك الحيها اذا شمها انسان او سيد او ادم الدعه
فيجب شتة ضررها اذا اضيف يكون منفعتها اذا نفعت تقويتها الطبايع الضعيفة اذا قويت بها في الامراض الحادة

صفة حرز الفرس والفارس

سبحان الذي اسرى بعبده ليلا من المسجد الحرام الى المسجد الاقصى الذي اسرى باركنا حوله

لنريه من اياتنا انه هو سبحان الذي سخر لنا هذا وما كنا له مقرنين وانا الى ربنا لمنقلبون

وان يكاد الذين كفروا ليزلقونك بابصارهم لما سمعوا الذكر ويقولون انه [illegible]

وما هو الا ذكر للعالمين اللهم احفظ بهذا الهيكل الفرس والفارس من جميع الافات

والعاهات [illegible] والعلل والجنون والجذام والبسخ واللحم والكتان

والطلق والقولنج بحق كهيعص وبحق طه ويس وص وبحق حم عسق

وبحق [illegible] اياك نعبد واياك نستعين اللهم احفظ

هذا الفرس من شر العين والنظرة واللسان والنفخ والجحم من

الامراض المختلفة والعلل التي الخ ومن شر جميع المهالك في الحروب والمعارك

والمكر والسحر بحق حرمة جبرئيل وميكائيل واسرافيل وعزرائيل والملائكة

المقربين الكروبيين رضوان الله عليهم اجمعين ولا حول ولا قوة الا بالله العلي العظيم

ااا H ط ااااا ح ح اا ط اح ااح ااا ٨ ااا ااا ك ااح د

٥٥ و ع لا اا ٩ ا ٨ اا ٩ لا ااا ع ا و لا ك اااا ا

٥٤

							شنبه	محرم

والعليل لا تتوق طبيعته بالروائح الطيبة احوج من الصحيح وذلك عند عجزه عن الاخذ بالحظ من اغذية المطاعم
والمشارب لتنوب عن بعض فعلها في تقوية الصحيح اذا استعملها فلا ينبغي ان يدمن استعمالها بل الاصلح ان يجعل
استعمالها غبا لمعنيين احدهما ان المشمومات كلها ذوات قوى مفرطة فتؤثر في دماغه وقوى بدنه
تاثيرا يعود بالضرر عليه وخصوصا ما لم يوافق مزاجه منها في الحر والبرد فيضر شم المسك باصحاب الحرارة وشم الكافور
باصحاب البرودة والآخر ان حاسة الشم اذا انغمست في الروائح الطيبة كلت وفترت اللذة منها وصار للآخر ... وذكر
كالاخشم الذي لا يجد لها رائحة البتة ويعتبر ذلك باحوال العطارين المزاولين لصنعة الطيب المدمنين لبيعها واذكر
لالف الحاسة لها وصيرورة مزاجها مناسبا لتلك الروائح واستقرار كيفيتها واتخاذها بها فلا يتاثر المحل
المثل بان يستعمل الانسان الطيب غبا كان اشهى له والذ موقعا منه وهكذا حال جميع المحسوسات اللذيذة والاصلح
في استعمال الطيب ان يتجره المجلس او الثياب ولا يدني الانسان شيئا منها الى انفه ادناء كثيرا فيؤذيه
ويسلم من قوة كيفيته وان تركب منها اصنافا متضادة من حار وبارد فانه عند ذلك اشد اعتدالا واصلح
اصحاب الطبائع المختلفة فان الطيب المفرد انما يجب استعماله اكثر في المعالجات واما عند استعمالها للذة وللاعتدال
فافضله ما اكثر تركيبه ووقعت فيه الاخلاط المتضادة وذلك شبيه بحال الاطعمة في اللذات في الطيب عند
كثرة التركيب وبحال الادوية المركبة في الشرف وكثرة المنافع لاصحاب الطبائع المختلفة والاصلح ايضا في استعمال
الرياحين ان يشم اصنافا مجموعة ذوات طبائع مختلفة حارة وباردة ليعدل بعضها بعضا ...
ويصلح لكل طبيعة واجناس المشمومات مختلفة فمنها رطبة كالرياحين وازهار النبات وغيرها ومنها يابسة
كالمسك والعنبر والكافور وغيرها وكذلك يقابل هذه الاشياء المطيبة ايضا اشياء منتنة الرائحة
الصنفين والطيب منها في باب الاغذية والادوية والمنتن ... الاتي باب الدولة والرطب من المشمومات
بخاري المكان رطوبته واليابس ذكي المكان يبوسته **الشاهسفرم** مائل الى الحرارة واليبوسة
قليلا يحدث اذا رش عليه الماء والماورد قبل برده واداء الى المشام مبرد جالب للنوم وخاصة الغض الطري منه
ويولد في المستنشق سكر ... لما يكون في الدماغ من البخار برفق خاصة اذا كبر وذبول **الآس** واما جرمه
فالاغلب عليه البرد واليبس وان كان فيه قوى مختلفة ... فليس الغالب عليها البرد ... بالشاش

شاهسفرم تاويله بالفارسية الملك وهو الحبق ... الورق ويعرف بالصعتري وقال ... الحبق المصري ...

وهو ان فيه اجزاء حارة وما يصل الى حاسة الشم لا بد ان يكون من الطف اجزاء المشموم واحرى بالتحية
وهو حية رائحة وتلك لتلذذ النفس به وسكونها اليه كالملتذ بشم الرياحين الباردة ورائحته رطبة لكن ان يكثر
الى الاعتدال يقوي الدماغ وتدفع عنه البخار الحار الرطب ودهنه مقوي للشعر مسود له مبرد يسيل الاعضاء
ويقويها **الورد** فيه اعضاء قوة مختلفة والغلبة للبرودة واليبوسة ورائحته الذ واسكن من رائحة الآس
كما يدل على انها ابرد منها تبرد الدماغ وتجففه ويقويه ويسكن الصداع الحار والخمار ويدفع البخار الحار الحريف
العارض من الدم والصفرا وهو يهيج العطاس والزكام ويقال في سبب الزكام انه يعرض لاصحاب الادمغة الباردة
حيث لهم عطاس وزكام ولو يفعل الورد هذا الفعل ببرد لكان ما هو ابرد منه رائحة كالنيلوفر والتفاح
اولى بذلك بل الورد انما يهيج العطاس وخصوصا بمن هو حار الدماغ بتبريده الحار من البخار في داخل
دماغه ببرده وقبضه ودهنه قريب من الاعتدال الى البرد وما هو جيد للدماغ والعلل الحارة فيه مقوي تحت
لجميع الاعضاء **المرزنجوش** حار لطيف يحلل ما في الدماغ من الرياح ويلطف ما فيه من الرطوبة ويفتح
سدده ويمنع من الصداع الذي يكون من البرد ومن اللقوة خاصة وجميع العلل الباردة في الدماغ **النمام**
حار يابس يقوي ويحلل لما يكون في الدماغ من الفضول البلغمية ويمنع من الصداع البلغمي والشقيقة العارضة
من السودا والبلغم وهو اقوى من المرزنجوش **الياسمين** قوي الحرارة واليبس حاد نافع من الرطوبة
والبلغم صالح للمشايخ ومن كان بارد المزاج نافع من الصداع العارض من البلغم والمرة السوداء المسوكة
من عفونة البلغم اللزج ومن الرياح الغليظة مقوي للدماغ نافع من جميع الامراض البلغمية في الراس الا انه
يصدع ويرعف المحرورين ودهنه نافع للامراض الباردة في العصب وللشيوخ **النرجس** حار لطيف قريب
من الاعتدال في الحر واليبس نافع للدماغ ملطف محلل لما يكون في الدماغ من الرطوبة ودهنه يلين العصب
ويمنع من اوجاع الارحام **السوسن** الابيض حار يابس لطيف ملطف لما يكون في الدماغ من الفضل
الريحي والفضل البلغمي **والاسمانجوني** اقل حرارة منه ودهنه يحلل الاورام الحادثة عن البرد
في الحجاب المستبطن للاضلاع اذا مرخ الصدر به ويمنع من اوجاع الرحم والمثانة **البنفسج** بارد رطب
يذهب بالصداع الحادث من المرة الصفراء والدم ويرطب الدماغ ويجلب النوم ويمنع حرارة الدماغ ويبسه وشمه وتضميده

ويعدل الاخلاط الحارة **الخيري** الاصفر حار ملطف
ودهنه ينفع من السهر ويبس الدماغ ويرطب البدن
محلل باعتدال ينفع من كان مزاجه معتدلا ويفتح السدد العارضة في الراس وهو الطف واشد تحليلا من الاحمر
واما الابيض فليس بصالح لضعفه وغلبة المائية عليه ودهنه حار لطيف ملين محلل وخاصة الاصفر منه
اللفاح بارد رطب يبرد الدماغ ويرطبه وينوم ويثقل الراس ويسبت **النيلوفر** شبيه بالبنفسج في قوته
وضعفه الا انه ابرد وارطب يسكن الصداع الحادث من الحرارة ويجلب النوم ودهنه ابلغ واقوى من دهن
البنفسج **الفلنجمشك** حار لطيف قوية قريبة من قوة المرزنجوش الا انه دونه في اليبس جيد للخفقان
والوحشة **البهرامج** معتدل المزاج طيب لذيذ المستنشق خفيف على النفس ينفع من الرياح الحادثة العارضة
في الدماغ **التفاح والسفرجل** رائحتها بمرة مقوية للدماغ والنفس ودهن السفرجل قابض يمنع العرق
الاترج رائحته حارة ينفع الدماغ الذي قد ناله البرد وتحلل الرياح العارضة فيه **النارنج** رائحته يابسة
وهي الطف من رائحة الاترج **الليمو** شبيه بالاترج في رائحته وفي فعله في الدماغ **الخلاف** بارد مقوي للدماغ
نافع للبخار الحاد **نسرين** حار لطيف يصدع المحرورين سريعا وهو نافع من وجع العصب **المرو ماخوذ**
حار يابس اكثر من المرزنجوش وفعله اقوى من فعله تحلل الرياح الغليظة وينفع من جميع الاعلال الحادثة في الراس
من رطوبة **الاقحوان** حار يثقل الراس ويسبت **الشيح** حار يابس جيد للسدد في المنخرين وكذلك القيصوم
والحبق **الماورد** بارد لطيف مسكن للصداع الحار والحار الغشي والاكثار منه يبيض الشعر في الطيب **المسك**
حار يابس مقوي للروح من اصحاب المزاج البارد ويصدع المحرورين سريعا وينفع من العلل البارد في الراس جيد
الغشي سقوط القوة والسعوط به مع الزعفران ينفع من الصداع البلغمي **العنبر** حار مقوي للدماغ والقلب
وفعله قريب من فعل المسك الا انه دون المسك في القوة **طره** هي عرق حيوان كالسنور رطيب الرائحة توام
العسل اسود اللون **الزباد** حار في الدرجة الثانية معتدل في الرطوبة **الترنغل** حار يابس ينفع رائحته
الدماغ البارد الضعيف الذي قد غلبت عليه السوداء ويقوي النفس والقلب **الصندل الابيض** هو في
الدرجة الثانية من البرودة وينفع من الصداع العارض من الحرارة ويبرد حرارة الدماغ وهو جيد للامراض الحارة
شما وطليا وان طلي به البدن في الحمام ادر شحمه **الكافور** بارد لطيف ينفع من الصداع والامراض الحارة في الراس

وجمع البدن ويبرد الدماغ الحار ويقوى النفس اذا كان ضعفها من حرارة واذا استعط منه قطع
الرعاف والاكثار من شمه يسهر البنك حار يابس ينفع من الرطوبة التى تكون فى الدماغ وفى سائر
الاعضاء ويقوى الدماغ بسباسه لطيفه فيها حرارة يسيرة سنبل الطيب حار يابس فيه قبض وحدة
يسخن ويجفف الدماغ الذى قد ناله علة من برودة ورطوبة ويحبس المواد التى تنحدر من الدماغ السك
حار يابس مصدع للراس حابس للطبيعه اذا ضمد به البطن القسط حار يابس ينفع من استرخاء العصب
ويهيم الهوام جيد للزكام اذا بخر به الراس والبحرى الابيض دون الهندى فى الحرارة زعفران حار يابس
يكرث ويصدع ويثقل الراس ويجلب النوم المحلب حار ملين الاعصاب التى غلظت من ضربة الميعة
حارة تثقل الراس وتصدع السعد حار يابس جدا جيد للبخر والمعدة والنفعه الرطبة
وبالجملة فاكثر الرياحين والطيب حارة الا ما اخرجه عند الشم مع الالتذاذ لسكون النفس اليه كالخلاف
والنيلوفر والورد والكافور والصندل والماورد واذا كان للروائح الحشائش مع خلو فى تغذية الروح
وتقوية القلب كما ذكرنا فلا يخفى تقوية النفس والروح والبدن وانتعاشها بروائح الاطعمة المشتهية اللطيفة
المناسبة لجميع الناس البعيد من الدوائية والكيفيات القوية فينبغى ان يكون استعمالها والنزوع اليها عند
الحاجة الى تقوية القلب والدماغ عند الضعف والغشى اكثر واشد من استعمال سائر الروائح الطيبة ۵

تم الكتاب والله اعلم بالصواب واليه المرجع والمآب
فى سادس جمادى الاولى احد شهور سنه سبع والعين سبعمائه
والحمد لله الغنى الغفور
والصلوة على نبيه المعجز بالقول الوجيز
وعلى آله الطاهرين
واصحابه الطيبين
اجمعين
آمين